



Miquel Gelabert Pastor

ARRÒS SEC DE SEITONS I ESPINACS



Tipus d'arròs

Sec



Producte local

Tomàtiga de ramellet, espinacs, seitó i Tap de Cortí



Consell o truc

Els seitons han de ser molt frescs per tal de llevar l'espina central i obrir-los. D'altra banda, per fer un bon brou de peix, necessitem un bon sofregit amb alls, galeres, ceba, tomàtiga, pebre vermell, julivert i nyora



Ingredients



6 pax



Recepta

24 seitons mitjans nets i sense espines
1 sípia petita neta, sense tinta i tallada a bocins
1 manat d'espínacs nets i tallats prims
3 dents d'all pelats i laminats
5 tomàtiques de ramellet pelades i tallades en daus
600 g d'arròs bomba
1,25 L de fumet de peix
Unes branquetes de julivert tallat petit
Oli d'oliva
Sal
Tap de Cortí
Ravenets

Posar uns 150 ml d'oli dins una paellera i sofregir la sípia i els alls a foc suau sense que es cremin. A continuació, afegir la tomàtiga, deixar-la sofregir lentament i afegir la sal. Un pic la tomàtiga sigui cuita, afegir el julivert, els espinacs i una cullerada de Tap de Cortí.

Afegir l'arròs a l'elaboració anterior i sofregir. A continuació, abocar el fumet bullint i deixar el foc a màxima potència durant uns 10 minuts. Després, baixar la intensitat del foc i deixar que l'arròs es cuini a foc suau. Passats 15 minuts de cocció, posar a sobre els seitons oberts i deixar cuinar 3 o 4 minuts més, fins que l'arròs estigui en el seu punt de cocció i sec.

Finalitzar amb una mica de julivert picat i uns ravenets a mig pelar.

