



Julio Garmendia

ARRÒS SUCÓS DE BACALLÀ AMB BOLETS



Tipus d'arròs

Cremós



Producte local

Arròs de sa Pobla i bolets de temporada (esclata-sangs i picornells)



Consell o truc

Remoure lentament l'arròs mentre s'aboca el brou



Ingredients



4 pax

350 g d'arròs de sa Pobla
200 g de llom de bacallà dessalat
200 g de bolets de temporada
2 cebes blanques
2 dents d'all picat
Oli d'oliva
Brou de pell de bacallà
Sal
Pebre bo
Cibulet picat



Recepta

Coure a foc suau durant 20 minuts 2 litres d'aigua amb la pell de bacallà i 1 ceba tallada en juliana. Un pic enllestit, deixar reposar 20 minuts més i colar. Reservar temperat.

A continuació, picar l'altra ceba i l'all molt finament i reservar. Seguidament, netejar els bolets, tallar en bocins mitjans i reservar. Tallar els lloms de bacallà sense la pell també en bocins mitjans i igualment reservar.

Ara, dins una cassola baixa, sofregir suaument amb oli la ceba i l'all que s'havien reservat. Un pic ben sofregida la ceba, afegir els bolets trossets i sofregir a foc mitjà. Seguidament, afegir l'arròs i ofegar 2 minuts. Apagar el foc i reservar.

Escalfar el brou de bacallà i, quan s'hagi temperat, introduir els lloms de bacallà durant 4 minuts. Passat aquest temps, retirar i reservar.

Encalentir de nou l'arròs que s'havia reservat i afegir de mica en mica el brou de bacallà. Un pic comenci a bullir, salpebrar, afegir més brou removent suaument i deixar coure lentament. Quan l'arròs sigui quasi cuit, afegir els lloms de bacallà confitats i deixar finalitzar la cocció de l'arròs 2 minuts més. Espolsar cibulet picat i servir.

