



Kike Erazo

## ARRÒS DE POP DE COSTA MALLORQUÍ AMB CARXOFES, ESPÀRECS VERDS I PEBRES DEL PIQUILLO ROSTITS



### Tipus d'arròs

Sec



### Producte local

Pop de costa mallorquí



### Consell o truc

Rescatar la melsa per potenciar el gust a mar en el sofregit de l'arròs. Utilitzar una paellera més gran del nombre de persones, per tal de repartir la cocció equilibradament.

La varietat d'arròs Albufera és la millor opció, degut al seu equilibri entre l'amilosa i l'amilopectina, el que li dona una capacitat excel·lent d'absorció i de resistència i un bon gust



### Ingredients



6 pax



### Recepta

150 g d'oli d'all confitat  
150 g de salmorreta  
450 g de sípia neta en daus  
720 g d'arròs Albufera  
2.160 g de brou de pop  
120 g d'espàrecs  
120 g de pèbres de piquillo  
960 g de carxofes (net)  
540 g de pop  
15 g de cibulet picat

#### Brou de pop:

80 g de sal  
5 kg de pop  
5 caps d'all  
375 ml d'oli d'oliva  
5 fulles de llorer  
10 g de pebre bord de la Vera  
750 g de ceba blanca en juliana  
125 g de tomàtiga concentrada  
15 uds o 80 g de nyores (sense llavors)  
18 L d'aigua o fumet

#### Oli d'all confitat:

110 g d'alls  
1 L d'oli d'oliva suau  
**Salmorreta:**  
100 g de julivert  
150 g d'oli d'oliva suau  
200 g d'alls pelats  
1 kg de tomàtiga triturada  
100 g de nyores

**Brou de pop:** Dins una olla amb oli d'oliva, daurar l'all i ofegar la ceba. A continuació, incorporar les nyores, el pebre bord, la sal i la tomàtiga concentrada i coure bé. Seguidament, afegir el llorer i l'aigua o fumet i un pic comenci a bullir, espantar el pop; és a dir, ficar i treure tres pics fins que els tentacles quedin enrotllats. Llavors, ja es pot deixar dins el brou. Quan bulli de nou, baixar el foc i deixar coure. Un pop petit de costa amb un pes aproximat d'entre 500 i 700 g requereix un temps de cocció d'entre 25 i 30 minuts.

**Oli d'oliva confitat:** Posar l'all pelat i net, sense brot ni peduncle, dins una olla amb oli a foc mitjà. Quan les dents surin, apagar el foc, retirar i deixar que es refredi durant al manco 12 hores a la gelera. Passat aquest temps, colar l'oli. Els alls que han quedat confitats es podran usar a una altra salmorreta.

**Salmorreta:** Daurar l'all en una paella parisenca amb oli d'oliva. A continuació, incorporar les nyores i sofregir juntament amb la tomàtiga triturada. Quan comenci a bullir, afegir el julivert tallat *grosso modo* i coure fins reduir  $\frac{1}{4}$  de la quantitat. Caldrà remenar la preparació amb freqüència per tal que no s'aferri. A continuació, triturar amb la Thermomix o un robot de cuina similar fins que quedi ben fi.

**Procediment complet:** En una paellera de 80 cm, posar l'oli d'all confitat i marcar la sípia, daurant-la lleugerament. Retirar. Les carxofes ja pelades i tallades, els pèbres de piquillo, els tentacles del pop i el cap tallat en juliana, un pic ofegat, retirar i reservar. A continuació, sofregir la salmorreta amb la melsa, afegir l'arròs i nacar. Afegir a continuació el brou de cocció del pop i, quan bulli, acomodar i estabilitzar. Deixar coure a foc fort entre 12 i 15 minuts. Passat aquest temps, baixar el foc a mitjà-baix durant uns 10 minuts i afegir la guarnició, composta per les carxofes, els tentacles de pop, el rovell dels espàrecs i els pèbres de piquillo. Passats els 10 minuts, deixar reposar 5 minuts més. Segons el gust de cadascun, es pot finalitzar amb un toc de forn durant 3 minuts. Si es desitja socarrat, donar una mica de potència mitja a l'acabar l'arròs, movent el recipient en forma circular, procurant que no es cremi, durant  $\frac{1}{2}$  minut. Finalment, posar el cibulet picat sobre els tentacles amb una mica de sal escamada.

