



Noelia Muñoz Conde

## PAELLA D'ÀNEC, CARXOFES I FLORS DE CARABASSÍ



### Tipus d'arròs

Sec



### Producte local

Carxofes i flors de carabassí



### Consell o truc

Torrar bé el greix de l'ànec



### Ingredients



6 pax



### Recepta

600 g d'arròs rodó  
3 confits d'ànec  
6 carxofes  
1 ceba blanca  
1 manat de cebes tendres  
4 tomàtiques de ramellet ratllades  
3 cullerades d'una picada d'all i julivert  
1 cullerada sopera de pebre bord agredolç  
1,6 L de brou de carn  
6 flors de carabassí

Escalfar el brou, elaborat amb ossos de vedella i carcasses de pollastre, dins una olla. Esmollar els confits d'ànec, separar la pell i reservar-la. Més tard, es torrarà al forn fins que sigui cruixent. Conservar el greix, el qual servirà d'oli.

En una paellera, posar el greix dels confits i afegir les carxofes laminades, la ceba picada, les cebes tendres i la tomàtiga.

A continuació, afegir la carn dels confits, l'arròs, la picada d'all i julivert i el pebre bord i mesclar bé tots els ingredients mentre l'arròs queda daurat.

En aquest punt, banyar l'arròs amb el brou i bullir durant 10 minuts. Passat aquest temps, afegir les flors de carabassí i finalitzar els darrers 5 minuts al forn.

Si no es disposa de forn, es recomana cobrir amb paper d'alumini i baixar el foc.

Servir juntament amb la pell d'ànec cruixent.

