

rebost

VEP!  
Com anam?

# Arros sec - Paella

## INGREDIENTS

- 1 quilo d'arròs (8 persones)
- 3 pastanagons
- ½ ceba
- 8 xampinyons
- 50 grams de mongetes rodones
- 50 grams de mongetes planes
- 1 pebre vermell
- 2 alls
- 8 gambes
- 2 calamars
- 50 grams de copinyes
- 50 grams de musclos
- ½ quilo de carn mesclada de pollastre, conill i costella
- 1 litre de brou de peix
- 1 litre de brou de pollastre
- 1 tassó de tomàtiga triturada
- oli d'oliva
- sal i pebre bo
- julivert
- safrà



## PROCEDIMENT:

- Començarem l'elaboració fent net el peix: netejarem dos calamars i els xaparem a rodanxes, rentarem els musclos i les copinyes i els hi traurem els fils i, a les gambes, els hi tallarem els bigots.
- A continuació, prepararem les verdures. Xaparem a bocins regulars les mongetes rodones, les mongetes planes, la ceba, els xampinyons, el pebre vermell i els pastanagons.

# rebost

VEP!  
Com anam?

- Tot d'una, xaparem a bocins petits la carn de pollastre, conill i costella de porc i la salpebrarem.
- Tot seguit, encalentirem un rajolí d'oli d'oliva dins d'una paella. En ésser calent l'oli, hi fregirem les gambes i, quan agafin color, les traurem de la paella i les reservarem.
- A continuació, passarem a fregir 2 alls picadets juntament amb la ceba a bocins. Salpebrarem la ceba i, en tenir-la cuita, hi afegirem els calamars.
- Tot d'una, hi abocarem tota la carn i, quan sigui daurada, hi afegirem el pastanagó, el pebre vermell, les mongetes, els xampinyons i un pessic de sal i de pebre bo.
- Quan les verdures siguin toves, hi afegirem un tassó de tomàtiga triturada.
- Passats uns minuts, hi abocarem el brou de peix i el de pollastre i li donarem més foc al calder fins que el líquid trenqui el bull.
- Mentrestant, dins d'un perol, bullirem amb una miconna aigua i uns bocins de llimona els musclos i les copinyes fins que s'obrin. Els traurem i els reservarem per coronar l'arròs.
- Quan el brou ja bulli, hi afegirem una miconna de julivert picat i uns brins de safrà picat i, per últim, hi tirarem l'arròs.
- Ara serà el moment de tastar el brou i rectificar-lo de sal si fos necessari.
- En haver passat 10 minuts, decorarem la paella amb els musclos, les copinyes i les gambes i davallarem el foc. A partir d'ara, no remenarem gens ni mica l'arròs, només sacsejarem de tant en tant el calderó perquè no s'aferrin els grans al fons.
- Passats 5 minuts, aturarem el foc i taparem la paella amb paper de diari. Deixarem que reposi 5 minuts i el nostre arròs sec serà ben a punt per gaudir-ne en la millor companyia.
- Bon profit!