Yolanda Arenaza Alegría

ARRÒS AMB GAMBES I SÍPIA

Tipus d'arròs
Sec

Producte local
Sípia, carxofa i arròs bomba de sa Pobla

Consell o truc
Elaborar un fumet ben gustós

Ingredients

6 pax

500 g de peix de sopa o peix de roca
2 tomàtigues de ramellet
1 ceba tendra
Els caps i les pells de les gambes
Julivert

Arròs:

2 sípies mitjanes
12 gambons
1 manat de grells
4 carxofes
2 dents d'alls
4 tomàtigues de ramellet
300 g d'arròs bomba de sa Pobla
1 pebre vermell
600 ml de fumet
Oli d'oliva
Picada d'all i julivert

Recepta

Fumet:

Ofegar els caps i les pells de les gambes juntament amb la ceba tendra, una dent d'all i 2 tomàtigues de ramellet. Cuinar tot junt, salpebrar i cobrir d'aigua.

Arròs:

Abocar oli d'oliva en una paellera juntament amb 2 dents d'all filetejades. Ofegar, afegir la sípia i deixar cuinar. Afegir els grells tallats, les tomàtigues de ramellet, el pebre vermell tallat en daus i les carxofes en quarts. Posar les gambes pelades, dues fulles de llorer i pebre vermell i deixar cuinar tot junt. Salpebrar.

Un pic fet, afegir l'arròs i sofregir. Abocar el fumet i deixar cuinar durant 15 minuts. De tant en tant, remenar per evitar que s'aferri. Afegir dues cullerades de picada d'all i julivert i deixar reposar durant 5 minuts abans de servir.

Notes