



# Arròs a banda

## Ingredients

1,5 kg de peix variat  
300 g de sípia  
6 patates mitjanes  
2 tomàquets i 4 cebes mitjanes  
Oli d'oliva, safrà, sal, pebre vermell dolç  
2 litres d'aigua

## Preparació

Netegeu el peix. Netegeu la sípia, trossegeu-la i reserveu-la. Trossegeu i netegeu les patates i les cebes. Ratlleu els tomàquets, piqueu els alls i reserveu-los. Daureu les patates i les cebes amb l'oli. Afegiu-hi el pebre vermell i els dos litres d'aigua. Saleu. Coeu-ho a foc mitjà uns trenta minuts. Quan les patates siguin quasi cuites, afegiu el peix i coeu-ho a foc baix 15 minuts. Sofregiu en una paellera els alls, la sípia trossejada, el tomàquet i espolseu amb pebre vermell. Removeu i afegiu-hi un litre i mig del brou de peix. Poseu-hi safrà. Al bull afegiu-hi l'arròs, coent-ho a foc viu uns 10 minuts i a foc suau els 10 minuts restants. Retireu-ho del foc i deixeu reposar. Es serveix acompanyat amb el peix, les patates i la ceba en una safata a banda. S'acompanya amb salsa all-i-oli.