

Arròs amb ànec

Ingredients

400 g d'arròs
1/2 ànec
4 grans d'all, julivert, 1 tomàquet, 1 pebrot
Pebre vermell, oli d'oliva
Safrà, sal
3/4 de litre d'aigua

Preparació

Trossegeu el mig ànec. Tireu pel damunt pebre vermell i sal, i sofregiu-lo amb l'oli a la paella. Quan sigui cuit, afegiu-hi la picada de pebrot, tomàquet, all i julivert, i removeu tot fins que la picada estigui daurada. Afegiu l'aigua i el safrà. Quan arranqui el bull, tireu-hi l'arròs. Rectifiqueu de sal. Deixeu-ho coure uns 20 minuts fins que l'arròs estigui cuit.

