

# Arròs amb anguila i ànec



## Ingredients

400 g d'arròs  
1 litre de brou de carn  
1 cuixa i 1 tros de pit d'ànec  
500 g d'anguiles  
1 ceba mitjana, 1 tomàquet  
1/2 pebrot vermell, 2 grans d'all  
Julivert, oli d'oliva, sal  
Pebre vermell dolç

## Preparació

Netegeu les anguiles, trossegeu i reserveu. Trossegeu l'ànec i fregiu-lo amb l'oli en una cassola de fang i quan la carn estigui daurada, afegiu la ceba, el tomàquet i el pebrot tot trinxat. Un cop tot sofregit, afegiu el brou de carn i deixeu bullir uns 15 minuts. Després tireu l'arròs i l'anguila, deixant coure uns altres 15 minuts. Es rectifica de sal i es tira per sobre una picada d'all i julivert, seguint amb la cocció uns 5 minuts més.

És preferible que quedi una mica caldós.

