

Arròs amb cuixes de granota



Ingredients

500 g d'arròs
1 litre de brou de peix
8 cuixes de granota
2 tomàquets, 1/2 pebrot verd,
1/2 pebrot vermell
Pebre vermell dolç, 7 avellanes
torrades, 7 ametlles torrades
2 grans d'all, oli i sal

Preparació

Es fa en una paella un sofregit de tomàquet, pebrot verd i pebrot vermell. Quan el sofregit estigui un xic daurat afegiu 500 g d'arròs i daureu-lo. Un cop l'arròs està daurat afegiu-hi un litre de brou de peix (fet amb betes i congres). A continuació, tireu-hi una cullerada gran de pebre vermell dolç, una picada amb les avellanes, l'all i les ametlles i rectifiqueu de sal. Passats uns deu minuts tireu les 8 cuixes de granota i, en cas que sigui necessari, afegiu-hi un poc de brou de peix (el qual hem mantingut calent tota l'estona) ja que aquest arròs ha de quedar un xic caldós. Deixeu-ho coure uns 10 minuts més fins que l'arròs estigui al punt.