

Arròs amb llamàntol



Ingredients

400 g d'arròs
1,5 litres de brou de peix
1 llamàntol d'aprox. 500 g
250 g de sipions i gambes
2 nyores, 3 grans d'all i 1 pebrot
vermell, pebre vermell dolç
Oli, sal, safrà

Preparació

Netegeu els sipions i trossegeu-los. Daureu en una cassola de fang amb oli d'oliva les nyores i l'all (no s'han de recremar). Retireu i sofregiu amb el mateix oli el pebrot. Retireu i, en un morter, feu una picada amb tot, afegint-hi una mica del brou de peix. Reserveu-ho. Sofregiu els sipions en el mateix oli amb una mica de pebre vermell. Tireu-hi l'arròs i ofegueu-lo.

Es parteix el llamàntol a trossos i es posa a la paella, donant-li unes quantes voltes. Afegiu a continuació les gambes, el brou i la picada preparada anteriorment.

Tireu-hi el safrà i deixeu-ho coure uns 15 minuts a foc fort. Rectifiqueu de sal, si cal, i deixeu que cogui a foc suau uns 5 minuts més.

Deixeu-ho reposar abans de servir.