

# Arròs amb rap i escamarlans

## Ingredients

200 g d'arròs  
1,5 litres de brou de peix  
600 g de rap i 8 escamarlans  
400 g de cloïsses  
2 grans d'all, 1 ceba petita  
1 pebrot verd, 1 pebrot vermell  
1 tomàquet, oli d'oliva, pebre  
vermell dolç, safrà, julivert, sal

## Preparació

Netegeu el rap i trossegeu-lo en rodanxes. En una cassola de fang fregiu el julivert, els alls i el rap amb l'oli durant un minut. Traieu el rap i reserveu-lo. Prepareu un sofregit en el mateix oli amb el pebrot, el tomàquet i la ceba trinxats. Afegiu-hi l'arròs i sofregiu-lo una mica. Tireu el pebre vermell, el safrà i el brou de peix (una part d'arròs per tres parts de brou). Feu-ho bullir i continueu la cocció a foc suau. Als 5 o 6 minuts afegiu el rap, els escamarlans i les cloïsses. Rectifiqueu de sal. Continueu la cocció 5 o 6 minuts més a foc més viu fins que l'arròs sigui al punt.

