

# Arròs pelat

## Ingredients

200 g d'arròs  
1/2 litre de brou de peix  
250 g de sipions  
Marisc variat al vapor i sense  
closca ("pelat")  
1 ceba mitjana, 2 tomàquets  
1 pebrot verd, all, julivert  
Oli d'oliva, safrà, sal

## Preparació

En una cassola de fang escalfeu l'oli i feu un sofregit amb la ceba trinxada, els tomàquets ratllats i el pebrot trinxat. Afegiu-hi els sipions. Quan el sofregit sigui daurat, afegiu-hi l'all, el julivert i removeu-ho. Tireu l'arròs i sofregiu-lo també. Afegiu el brou de peix, el safrà i el marisc pelat. Deixeu-ho coure de 15 a 20 minuts.

