

“Arrossejat”



Ingredientes

400 g de arroz
3/4 de litro de caldo de pescado
5 dientes de ajo
2 dientes de ajo machacados
Perejil, aceite de oliva, sal y
azafrán.

Preparación

En una cazuela de barro poner un cuarto de litro de aceite. Cuando esté caliente, sofreír los dientes de ajo enteros. Una vez estén dorados, retirarlos y tirar el arroz. Sofreírlo sin dejar de remover. Cuando el arroz coja un color dorado, añadir el perejil y los ajos picados. Remover y añadir el caldo de pescado y el azafrán. Dejar cocer hasta que se evapore todo el caldo y el arroz esté en su punto. El arroz tiene que quedar seco.