



Arròs cremós de cap i pota

Ingredients per a 6 persones

600 gr de cap de vedella bullit
1 ceba de Figueres
½ pebrot vermell
½ pebrot verd
½ carbassó petit
½ albergínia petita
8 tomàquets madurs
1 bitxo
1 gra d'all
1 fulla petita de llorer
1 culleradeta de pebre vermell dolç
1 culleradeta d'all i julivert picat molt fi
500 gr d'arròs carneroli
2 l de suc de rostit (brou fosc fet amb gallines rostides, amb ceba, tomàquet, conyac i vi ranci)
Sal i pebre negra
Oli d'oliva verge 0,4ª

Elaboració del cap i pota

Tallarem la careta bullida a petits daus, els salpebrerem i li posarem pebre vermell. A part, en una cassola de ferro teflonat hi posarem l'oli, l'all, el bitxo i ho deixarem daurar i tot seguit hi afegirem seguint un ordre, el llorer, la ceba tallada petita, el pebrot vermell, el verd, l'albergínia, el carbassó i finalment hi tirarem el tomàquet pelat i desgranat i també tallat a dauets. Ho rectificarem de sal i pebre i hi afegirem la careta tallada i ho deixarem coure durant uns 20 minuts i ja obtindrem el nostre cap i pota per fer l'arròs.

Elaboració de l'arròs

Agafarem una cassola de ferro teflonat i hi posarem el cap i pota i el sofregirem juntament amb l'arròs, durant uns minuts, tot seguit ho mullarem amb el suc de rostit, el courem durant 5 minuts a foc viu, deu minuts suau i finalment el remenarem constantment perquè ens quedi un arròs espessat i lligat. Per acabar rectificarem de sal i pebre negre i ho acabarem amb una mica d'all i julivert.



Arròs sec amb espardenyes

Ingredients per el fumet

2 Kg d'escamarlà petit (morrals)
50 gr. d'all
300 gr. de ceba
650 gr. de tomàquet madur
100 gr. de porro
50 gr. d'api
3 o 4 branquetes de julivert
1 branqueta de fonoll sec
6 litres d'aigua
30 gr. de concentrat de tomàquet
Oli d'oliva 0,4 ° d'àcides

Ingredients per la picada

1 gra d'all
8 fulles de julivert
1 torrada de pa fregit
20 Brins de safrà
1 nyora

Ingredients per fer l'arròs per a 6 persones

100 gr. d'arròs carnaroli o bomba
100 gr. d'espardenyes
1 c/s de ceba negra
1 c/s picada

Elaboració fumet

Agafem un cassola gran amb oli d'oliva i l'escalfem. Hi afegim els alls i els enrossim. A continuació, hi afegim la resta de verdures, que coquin 3 minuts a foc ràpid. Hi afegim el tomàquet i els escamarlans i els barregem uns minuts. Després hi afegim l'aigua freda i el concentrat de tomàquet. Ho fem bullir i ho desescumem. Quan torni a bullir 25 minuts ho anem desescumant de tant en tant. Finalment ho passarem pel colador xinès i ho rectificarem de sal.



Elaboració arròs sec

Agafarem un paella valenciana plana grossa, la posarem al foc amb un xic d'oli i hi posarem les espardenyes obertes, la ceba negra i, finalment, la picada. Ho sofregirem i hi afegirem l'arròs. Ho deixarem enrossir una mica i ho mullarem amb el fumet que tindrem bullint. Ho farem bullir 5 minuts a foc viu, 5 minuts a foc lent i 5 al forn.

Una vegada fet, ho traurem del forn, ho deixarem reposar 2 minuts i ja ho podrem emplatar.

Nota: És important que aquest arròs quedi mes aviat cruït, o que estigui fet en una paella que no hi hagi gruix d'arròs perquè quedi grenyal.



Rissoto , Arròs cremós de múrgoles amb parmesà

Ingredients per a 1 persona

100 gr. de múrgoles
25 gr. de mantega
15 gr. de formatge parmesà
100 gr. d'arròs "Carneroli"
1/2 Escalonia
250 cl. de suc de rostit

El suc de rostit

S'ha de fer amb una gallina rostida a la catalana i només aprofitant-ne el brou.

Elaboració

Utilitzarem una paella antiadherent i hi posarem 10gr de mantega i els bolets. Ho courem, i a mitja cocció hi afegirem les escalonies picades, deixant-ho enrossir i finalment ho salpebrem un xic i hi afegirem l'arròs. Ho sofregirem un instant i ja hi podem tirar el suc de rostit ben calent. Ho fem bullir durant 7 minuts a foc fort, seguidament hi acabem d'afegir la resta del suc de rostit, procurant de remoure-ho perquè l'arròs deixi anar tot el midó.

Quan hagi bullit 15 minuts, ho traurem del foc i hi afegirem el parmesà ratllat i la mantega que ens quedava. Tot plegat ho anirem remonent fins que l'arròs quedi ben cremós.

Acabat i presentació

Per acabar, posarem dins d'un motlle rodó l'arròs, i si volen hi podem posar uns quants bolets saltejats a la paella.