



## Arròs cremós de tripeta de bacallà i botifarra de perol

### Ingredients per a 4 persones

200 gr Arròs  
160 gr Botifarra negra  
50 gr Botifarra del perol  
50 gr Ceba Figueres  
70 gr Tomàquet madur  
100 gr Tripeta bacallà  
120 gr Picada  
30 gr Formatge parmesà  
100 gr Oli oliva 0,4°  
4 gr Alls  
5 gr Pebre vermell  
800 gr Aigua  
140 gr Pastanaga  
30 gr Ceba  
50 gr Api  
150 gr Porro  
80 gr Bacallà (espina)  
85 gr Peix blanc fumet  
30 gr Patata  
20 gr Tomàquet madur  
6 gr Nyores  
25 gr Cues julivert



### **Elaboració**

Posem des de fred l'oli amb les cabeces d'alls partides. Quan estiguin rosses afegim el pebre vermell, remenem ràpidament i mullem amb l'aigua.

Afegim la bresa tallada, el bacallà, el peix per fumet, la patata, el tomàquet madur, les nyores i les cues de julivert.

Quan arrenqui a bullir desespumem i deixem coure uns 40 minuts. Parem el foc i deixem reposar.

A part posem la tripeta de bacallà prèviament escaldada i tallada en una paella antiadherent amb oli fred. Quan es torna transparent afegim el sofregit, la picada i una mica de fumet de bacallà per integrar-ho tot.

Agafem la botifarra i la pelem. La passem per la màquina i la saltegem 1 min, l'estirem en gastronorm i refredem.

Fem l'arròs amb la tripeta i el brou de bacallà. Lliguem amb parmesà i emmotllem fins a la meitat.

Cobrim amb la botifarra calenta i servim.