



## Arròs de ministre

### Ingredients per a 4 persones:

400 g d'arròs carnaroli  
250 g de sèpia fresca  
1 cuixa de pollastre (100 g aproximadament)  
1 costellam de conill (100g aproximadament)  
3 costelles de porc (salada el dia abans)  
130 g. de ceba de Figueres  
60 g de pebrot vermell  
40 g de pebrot verd  
200 g de tomàquet ratllat  
2 carxofes  
3 grans d'all  
½ fulla de llorer  
julivert  
90 g d'oli  
1.200 g de suc de rostit

### Ingredients per al brou:

800 g de retalls, pollastre, costella i costellam que haurem desossat)  
1 ceba grossa  
5 tomàquets madurs  
½ fulla de llorer  
150 g de vi ranci  
4 litres d'aigua embotellada

### Elaboració del sofregit:

Primer de tot desossarem el pollastre, el conill i les costelles de porc.

Comencem fent el sofregit per a l'arròs. Primer fregim la costella de porc fins que ens quedi rosseta, després hi posem el conill i a continuació el pollastre. Ho traiem de la paella i aprofitant el mateix oli hi fregim la sèpia. Retirem la sèpia i comencem a sofregir les verdures, començant per la ceba i hi anem incorporant les verdures per l'ordre següent: el pebrot vermell, el pebrot verd, els alls, a continuació hi tirem el tomàquet ratllat i ho deixem fins que es begui tota l'aigua(ho veurem perquè torna a deixar anar tot l'oli).



Tal com podeu comprovar ho sofregim tot amb el mateix oli aprofitant tos els gustos que ens deixen anar les elaboracions anteriors. A continuació hi tirem les carxofes que coem amb el sofregit, i hi afegim la costella, el costellam, el pollastre i la sèpia. Ho sofregim 2 minuts tot junt i hi tirem l'arròs( és molt important coure l'arròs amb el sofregit). Ara ja hi podem afegir el suc del rostit. El deixem bullir 7 minuts a foc viu i 8 minuts a foc suau. El deixem reposar 2 minuts més i hi afegim l'all i julivert picat ben petit per sobre. Ja el tindrem a punt per menjar.

**Nota:**

Aquest mateix arròs el podríem fer canviant els ingredients, posant-hi colomí, conill de bosc, calamars, escamarlans, gambes, etc.

Podem fer tota la cocció de l'arròs al foc, però si volguéssim podríem fer 8 minuts a foc viu i 7 minuts al forn a 250 graus.

La millor manera de menjar els arrossos és directament de la paella.

És un arròs que recorda tots els gustos d'abans; sofregit, porc, aromàtic, etc. Aquest sistema de fer el podem aplicar a l'arròs de conill de bosc, de guatlla, de becada, de llebre, etc.

Temps aproximat 2h.

**Elaboració del suc de rostit:**

Enrossim els retalls, prèviament trossets i nets, amb una mica d'oli. Posem la ceba tallada a octaus i deixem que desglaci i s'enrosseixi. Hi afegim el llorer i el tomàquet a quarts.

Un cop l'aigua del tomàquet s'hagi evaporat, hi afegim el vi ranci.

Ho mullem amb aigua i ho deixem bullir 1 hora .