

Casamar

Arròs de gambes de Palamós i sepiones:

Ingredients per a 4 racions:

150 gr de sepionetes
2 cebes de Figueres
2 dents d'all
½ pebrot verd petit
15 gr de pasta de nyora
50 gr de salsa de tomàquet
3 tomàquets madurs
400 gr d'arròs de la varietat Nembo
1 litre de fumet
½ kg de Gamba de Palamós
oli d'oliva
sal i pebre

Elaboració:

Agafem la cassola on farem l'arròs, i marquem les sepionetes que només els hi haurem tret els ulls i la barqueta. Les reservem i començarem a preparar el sofregit pelant i picant l'all i la ceba i tallant a daus més grans el pebrot verd. Comencem sofregint els alls, i posteriorment i posem el pebrot verd i la ceba, anem sofregint durant 15 minuts aproximadament i anirem afegint aigua o vi blanc per anar-ho deixant quan se'ns enganxi.

Un cop comenci a agafar color, li afegim el tomàquet natural que l'haurem pelat, traurem les "pepitas" i tallat a daus, la pasta de nyores i la salsa de tomàquet. Sofregim durant 8 minuts més i li posem un pols de sal.

Ja tenim els sofregit a punt, li afegim les sepionetes i anem calentant també el fumet.

Agafem la cassola amb el sofregit i calentem bé, anacarem l'arròs una mica fins que quedi ben barrejat i ja el podem mullar amb la meitat del caldo. És important que estigui tot calent per tal de no tallar la cocció.

Anem coent i afegim de mica en mica el caldo sobrant. Recordem que per fer un arròs sec seria una part d'arròs per 2,5 de caldo, per un arròs melós una part d'arròs 3 de caldo i per un arròs caldós una part d'arròs per 4 de caldo. Dit això seguim...

Quant li quedin 5 minuts de cocció li afegim les gambes pelades només de la cua i les posem a sobre. Un cop cuit el deixarem reposar 3 minuts i ja estarà a punt ...