xepep!

Arròs de llamàntol

Rendiment: 5 racions

Ingredients

Sofregit

Oli d'oliva — 200 g
Nyores — 2 u.
All — 2 dents
Llamàntol — 2 u.
Ceba — 1 u.
Tomaca madura — 2 u.
Safrà en fil — al gust
Pebre roig dolç — al gust
Brandi — 70 g

Arròs

Arròs — 500 g
Fumet de peix — 2 ~ l
Sal — al gust

Fumet de peix

Peix de roca o moralla — 1,5 kg
Aigua — 2 l
Ceba — 2 u.
Porro — 1 u.
Pastanaga — 2 u.
Api — 2 branques
All — 3 dents
Llorer — 1 fulla
Pebre negre en gra — 3 u.
Oli d'oliva verge extra — 2 cullerades
Suc de llimona — 1 cullerada
Julivert fresc — al gust
Sal — al gust

Passos

1. Amb antelació, prepara 2 l, cola'l i manté'l calent; la fitxa del fumet t'explica com.
2. En una paella fonda, escalfa 200 g i sofregix 2 u., netes de pepites. Trau-les prompte: si es fregixen de més, amarguen.
3. Pica les nyores al morter amb 2 dents pelat fins a fer una pasta.
4. En el mateix oli, sofregix 2 u. a trossos només uns segons i reserva'l.
5. Tira-hi 1 u. picada i, quan estiga transparent, afig-hi 2 u. a daus.
6. Amb el sofregit fet, afig-hi al gust, al gust i la pasta del morter.
7. Ruixa amb 70 g i espera que s'evapore l'alcohol.

8. Afig-hi 500 g i el fumet calent, i cou a foc mitjà.

9. Torna el llamàntol a la paella, sala amb al gust i acaba la cocció fins que l'arròs quede caldós i melós.

Fonts

Valencia Bonita: arroz meloso con bogavante, recepta del restaurant del Club Nàutic de Gandia (5 comensals):
https://www.valenciabonita.es/2017/07/13/arroces-valencianos-tradicionales/

Restaurante Club Náutico Gandia: receta de arroz meloso de bogavante (original arxivat, 2016):
https://web.archive.org/web/20160310065642/http://www.restaurantenauticogandia.com:80/receta-arroz-meloso-de-bogavante/

Directo al Paladar: arroz caldoso con bogavante (caldo, temps, llamàntol congelat):
https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-arroces/arroz-caldoso-bogavante

Alicante Turismo: arroz meloso con bogavante (4 persones, acabat al forn; una altra recepta, com a contrast):
https://alicanteturismo.com/recetas/arroz-meloso-con-bogavante/