Arròs del senyoret

Rendiment: 4 racions

Ingredients

Arròs

Arròs — 400 g
Fumet de peix — 800 ~ ml
Sípia picada molt fina — 150 g
Gambot pelat — 80 g
Rap sense espines — 200 g
Tomaca — 100 g
Oli d'oliva verge extra — 50 g
Pebre roig de la Vera — al gust
Safrà — al gust
Sal — al gust
Allioli — al gust

Fumet de peix

Peix de roca o moralla — 600 g
Aigua — 800 ml
Ceba — 1 u.
Porro — 1 u.
Pastanaga — 1 u.
Api — 1 branca
All — 1 dent
Llorer — 1 fulla
Pebre negre en gra — 1 u.
Oli d'oliva verge extra — 1 cullerada
Suc de llimona — 0,5 cullerada
Julivert fresc — al gust
Sal — al gust

Passos

1. Escalfa l'50 g a la paella, marca a foc fort el 200 g a daus, amb sal, i reserva'l.
2. Amb el mateix oli, sofregix la 150 g fins que es daure.
3. Afig el al gust, el al gust i la 100 g. Cuina a foc lent, remenant i amb compte que no es creme, fins que el sofregit canvie de color.
4. Tira l'400 g i sofregix-lo un moment, perquè s'ajunten tots els sabors.
5. Aboca el 800 ml calent, torna el rap a la paella i repartix el gra per tota la superfície. Cou a foc fort.
6. En els últims 3 minuts mantín el foc fort perquè l'arròs faça el socarrat. No el remenes.
7. En l'últim minut d'assecat, posa el 80 g pelat per damunt.
8. Deixa reposar l'arròs a la mateixa paella fins que el gambot acabe de fer-se sense assecar-se.
9. Servix de seguida, amb un poc d'al gust al costat si t'agrada.

Fonts

Arroz del senyoret (Turisme Comunitat Valenciana, recepta en PDF):
https://www.comunitatvalenciana.com/es/turismo-gastronomico/recetas/arroz-del-senyoret-1

Arroz del senyoret (Turisme Comunitat Valenciana, recepta en PDF):
https://multimedia.comunitatvalenciana.com/60285426D6DA4E0DA80EF3A11716BAF7/doc/7F59DECA1F504D88BC50B942034D351B/Arroz_del_senyoret_ES.pdf

Arroz al senyoret, la receta clásica (Directo al Paladar):
https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-arroces/arroz-al-senyoret-receta-clasica-arroz-marisco-pelado

Arròs del senyoret (Viquipèdia): https://ca.wikipedia.org/wiki/Arr%C3%B2s_del_senyoret

Alicante, gastronomía y producto (Turismo de Alicante, 2022):
https://alicanteturismo.com/wp-content/uploads/2024/06/GUIA-ALICANTE-PRODUCTO-GASTRONOMIA-2022.pdf

Diccionari normatiu valencià (AVL): «arròs», accepció «arròs de senyoret»: https://www.avl.gva.es/lexicval/?paraula=arr%C3%B2s

Decreto 176/2021 del Consell, BIC de la paella valenciana (BOE): https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2022-4133