



Mercat del Ninot

ARRÒS A BANDA

INGREDIENTS

per 4 persones

- 400 g. d'arròs de gra mitjà
- 1 quilo de peix: 250 g. de rap, 200 g. de nero, 250 g. d'escòrpora, becada, congre (si es desitja, també s'hi pot posar peix petit).
- 200 g. de gambes petites
- 3 cebes
- 1/2 quilo de patates
- 3 alls
- 4 tomàquets
- pebre vermell, sal
- 1,5 dl. d'oli
- 1 1/2 l. d'aigua
- Picada:
- 50 g. d'ametlles torrades
- 2 llesques de pa
- 2 alls
- pebre, sal, safrà

Escalfeu 0,5 dl. d'oli d'oliva en una olla; fregiu el pa, els alls i les ametlles, piqueu en el morter amb el safrà torrat lleugerament, i afegiu-hi el pebre vermell.

En el mateix oli, sofregiu les cebes i les patates senceres, fins que siguin daurades; afegiu-hi l'aigua i agregueu-hi la picada; deixeu-ho coure tapat durant uns vint minuts.

Quan les patates i les cebes siguin gairebé cuites, afegiu-hi el peix, ben net; deixeu-ho coure 15 minuts suaument i en l'últim moment poseu-hi les gambes.

Escalfeu una mica d'oli en una paella, fregiu els 3 alls i les tomàquets ratllades, afegiu-hi una cullereta de pebre vermell, i tot seguit el 1 1/2 l. de brou colat de coure el peix. Comproveu el punt de sal.

Quan comenci a bullir, tireu-hi l'arròs, ben repartit; que cogui 10 minuts a bon foc i 8 o 10 minuts més lentament.

Retireu del foc, deixeu-ho reposar uns minuts i serviu. Ha de quedar més aviat sec.

El peix, un cop tretes les espines, es retira i es posa amb les patates i les cebes en una safata a part i se serveix amb un allioli clar, en salsa a part. Allioli:

En el morter, piqueu 3 grans d'all fins que quedin ben cremosos, removeu molt bé amb la mà de morter per tal que vagin lligant, afegiu-hi un rajolí d'oli i no deixeu de remoure i picar fins que hagi lligat; pareu esment a posar-hi sal.