



Mercat del Ninot

ARRÒS A LA CATALANA

INGREDIENTS

per 6 persones

- 1 pollastre petit i tendre
- els menuts del pollastre
- 200 g de sípia
- 150 g de congre
- 200 g. de calamars
- 200 g. de llagostins o escamarlans
- 18 musclos
- 300 g. de tomàquets
- 200 g. de cebes
- 1 pebrot vermell
- julivert
- 400 g de pèsols desgranats
- 600 g d'arròs (el doble en volum d'aigua)
- oli
- Picada:
- uns brins de safrà torrat
- 1 gra d'all
- sal, un rajolí d 'oli

Socarrimeu i netegeu bé el pollastre, talleu-lo a trossos, salpebreu-lo i ofegueu-lo en una cassola de terrissa amb l'oli, afegiu-hi els menuts del pollastre trossets. Traieu-ho de la cassola i reserveu-ho. Fregiu els llagostins o escamarlans i el congre. Després, reserveu-ho.

En la mateixa cassola i amb l'oli que hagi quedat, ofegueu la sípia tallada a trossos i els calamars; cal coure a foc lent, tot removent de tant en tant. Deixeu que es cogui uns dotze minuts.

Quan els calamars estiguin sofregits, afegiu-hi les cebes picades finament; quan comencin a agafar color, afegiu-hi les tomàquets ratllades; deixeu coure lentament, per tal que s'evapori una mica d'aigua. Quan estigui al seu punt, poseu-hi els trossos de pollastre reservats, el peix i els llagostins. Cal que li feu donar unes voltes, perquè tot quedi ben daurat. Afegiu-hi els musclos ben nets i els pèsols desgranats.

Agregueu l'arròs, tot removent per tal que es sofregeixi bé i no s'enganxi a la cassola. Afegiu-hi el pebrot (rostit al forn) a tires, quan sigui tot ben daurat. Aboqueu-hi l'aigua bullent i deixeu-ho coure a foc viu, si bé també podeu acabar la cocció en el forn.

Deixeu coure 18 minuts a partir de l'ebullició. Abans de treure-ho del forn, afegiu-hi una picada feta en el morter, amb el gra d'all, la sal, el safrà torrat i l'oli.

Quan estigui al seu punt, deixeu-ho descansar 5 minuts fora del foc. Serviu-ho en la mateixa cassola, adornat amb les tiretes de pebrot que hauréu reservat.