

PAELLES I ARROSOS

L'arròs del senyoret és un plat deliciós amb el qual gaudir del sabor més mariner... sense tacar-te les mans! Descobreix com de fàcil és preparar aquesta recepta en la qual els ingredients portats de la mar són la clau.



4 Racions



50 min

INGREDIENTS

- 400 gr arròs
- 150 gr sépia picada
- 80 gr gamba llagostinera
- 35 gr Pebre roig de la Vera
- 15 gr safrà
- 100 gr tomaca
- 50 gr oli d'oliva verge extra
- 2,5 l de fumet de marisc

Arroz del senyoret



PAS A PAS

1. Tirem l'oli d'oliva verge extra per a **sofregir la sépia picada molt fina**, fins que quede daurada.
2. Agreguem el Pebre roig de la Vera, juntament amb el safrà i la tomaca, i deixem cuinar durant 5 minuts a foc lent, removent i amb cura que no es creme, **fins que canvie de color el sofregit**.
3. Continuem incorporant a la paella arròs de la varietat dinamita, i deixem que se sofrija perquè **s'ajunten tots els sabors**.
4. Afegim fumet de marisc i deixem cuinar durant 14 minuts a foc fort, repartint l'arròs per tota la paella.
5. Acabem de fer l'arròs els últims 3 minuts a foc fort, **per a poder fer el socarrat** que li dona un toc deliciós.
6. En l'últim minut d'assecat de l'arròs afegim la **nostra gamba llagostinera** i deixem reposar sobre la paella durant 3 minuts de manera que quede perfectament fet i sense assecar-se.