

ARROSSOS

L'arròs a banda és una delícia de **profund sabor mariner** molt més fàcil de preparar del que penses. Trasllada el Mediterrani a la teua cuina amb aquesta recepta i recorda que, amb peix de les nostres llotges, el resultat serà inoblidable.



2 Racions



40 min

INGREDIENTS

- 150 gr de sépia i calamar
- 3 grans d'all
- 40 gr de ceba picada
- 30 gr de sofregit de tomaca
- 1 c/s d'oli d'oliva
- Sal
- 1 u. nyora
- 1200 ml de caldo de peix
- 1 c/s de safrà
- 1 c/c de pebre roig de la Vera dolç
- 200 gr arròs varietat Marisma

Arroz a banda



PAS A PAS

1. Hidrata la nyora. Obri-la, retira les llavors i **deixa-la a remulla amb aigua calenta** durant 15 minuts. Passat aquest temps, rasca la polpa amb una cullera i reserva-la.
2. En una paella o paella ampla, calfa l'oli d'oliva a foc mitjà. Afig els alls sencers i la ceba picada, sofregint **fins que la ceba quede transparent**.
3. Quan estiguen cuinats, incorpora la **polpa de la nyora i el pebre roig dolç**, remonent ràpidament per a evitar que es cremen i amarguen el plat.
4. Quan la mescla estiga ben integrada, **agrega la sépia i el calamar trossets**. Cuina a foc mitjà fins que solten el seu suc i comencen a daurar-se lleugerament. En aquest punt, afig el sofregit de tomaca i el safrà, remonent bé perquè els sabors es mesclen.
5. Incorpora l'arròs i **cuina'l durant un parell de minuts**, assegurant-te que s'impregne bé de tots els sabors del sofregit. Afig el caldo de peix calent i ajusta la sal al gust.
6. Cuina a foc fort durant 8-10 minuts perquè l'arròs **absorbisca el caldo de manera uniforme**.
7. Després, redueix el foc i deixa coure altres 8-10 minuts **sense remoure**, permetent que l'arròs acabe de cuinar-se i es concentren els sabors.
8. Una vegada llest, retira la paella del foc i deixa reposar durant 5 minuts abans de servir, **acompanyat d'allioli**.