

MAR I MUNTANYA

Roser Plaja

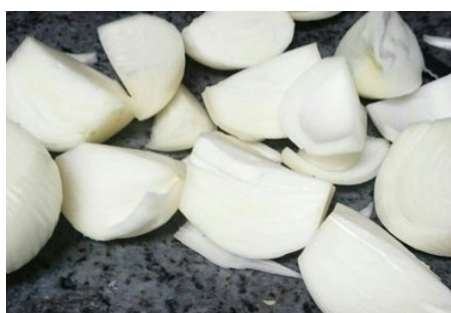
INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

4 cebes blanques dolces i grans
 2 tomàquets
 100gr de mongetes
 1 sepia
 1 calamar
 1 botifarra de pagès
 1kg d'arròs
 1/2 got de vi blanc
 Oli
 Sal i pebre
 gambes o escamarlans
 200gr camagrocs
 (segons gust i temporada podem utilitzar moixernons
 rovellons...)

TAGS

#arr #arros #mar #muntanya #paella #s



1

Tallem les cebes, podeu triturar-la perquè quedi més suau.



2

Deixeu coure la ceba un parell d'hores a foc lent.



3

A la paella coem les gambes pelades, la sèpia i el calamar amb un raig d'oli i mig got de vi blanc.





4

En una altra paella coem la botifarra i els bolets amb un raig d'oli, sal, all i julivert.



5

Fem un caldo de peix. També pot ser de verdures, segons el toc de gust que volguem ressaltar.



6



7

Afegim els tomàquets, les mongetes, sal i pebre. El sofregit sempre és millor si el fem el dia abans, ja que en repòs guanya en gust.



8

Coem un minut l'arròs amb el sofregit, al tornar-lo evitem que posteriorment es passi de cocció.



9

El caldo no el tirem tot de cop, l'anirem afegint i anirem coent a foc lent.





10

Quan l'arròs comença a coure hi afegim la sèpia, el calamar i les gambes pelades.



11

Anem deixant coure l'arròs amb el peix i a mig fer hi afegim la botifarra amb bolets i el suc d'aquests.



12

Anem coent l'arròs i quan ja el tenim pràcticament al punt hi afegim all i julivert a gust.



13

Ho tapem uns minuts, mentre la gent seu a taula i s'acaba de coure en repòs.



14

Podem fer unes gambes o uns escamarlans volta i volta a la paella amb un rajolí d'oli, all i julivert i ho afegim.



15

Ho emplatem i molt bon profit. Ha quedat boníssim



16

