

Paella mixta de verdures, peix i salsitxes.

Ingredients:

- 1 carbassó
- 1 pastanaga
- 1 ceba
- 2 tomàquets
- un grapat de pèsols
- 2 o 3 alls tendres
- 2 carxofes
- julivert
- 2 grills d'all
- 1 sèpia mitjana
- 2 o 3 salsitxes.
- 80 grams d'arròs per persona

Preparació:

- Feu un sofregit molt ben fet amb la ceba i el tomàquet.
- Passeu per la paella les verdures (pèsols, alls tendres, carxofes , carbassó i pastanaga) i les deixeu a banda.
- Poseu la sèpia a la paella i la ben daureu. A continuació cal tirar-hi les salsitxes per fregir-les.
- Una vegada teniu tots els ingredients del sofregit passats per la paella, cal barrejar-los i deixar-los una estoneta coent perquè es barregin els sabors.
- Poseu a escalfar en un pot l'aigua suficient per tirar a l'arròs(es calcula 3 vegades la quantitat d'arròs)
- Enrossiu l'arròs a la paella juntament amb tot el sofregit (verdures, peix i carn) durant uns 3 minuts.
- Quan l'aigua estigui bullint tireu-la a l'arròs i espereu 20 minuts escassos per apagar el foc, perquè ja estarà a punt. A mitja cocció podeu posar-hi una picada d'all i julivert.
- Deixeu-lo reposar 3 o 4 minuts.

