

Recepta paella de llamàntol

El llamàntol també s'anomena llobregant

Ingredients: (per a sis persones)

- 2 Llamàntols
- 500 grams de cloïsses
- 1 sèpia gran
- 400 grams de musclos
- 4 tomàquets
- 1 ceba
- 1 pebrot vermell
- 3 grans d'all
- oli d'oliva sal
- Pel fumet: 1 cap de rap

Elaboració:

- ✓ Primer fem el fumet amb el cap de rap i després el reservem.
- ✓ Després congelem 1 hora els llamàntols per poder-los tallar.
- ✓ En una cassola posem l'oli a escalfar, hi afegim la sèpia tallada petita.
- ✓ Quan estigui ben fregida hi afegim la ceba tallada petita, més tard els alls també tallats i el pebrot.

- ✓ Amb el foc fort posem els tomàquets ratllats fins que el sofregit es rossegi.
- ✓ Finalment quant estigui el sofregit fet es posa l'arròs a dins ben barrejat, també posarem els llamàntols tallats.
- ✓ Ja es pot afegir el fumet i el deixarem bullint durant 20 minuts, llavors, posarem la sal.
- ✓ Les cloïsses es poden afegir 5 minuts abans de que estigui fet l'arròs.



... i bon profit!



Paella del 18è aniversari del germà d'un alumne