

Paella

Ingredients per a quatre persones:

- ✓ 400 grams d'arròs bomba
- ✓ 8 gambes grosses
- ✓ 600 - 800 grams de peix (cues de rap, anelles de calamar, o qualsevol altre tipus de peix).
- ✓ 200 grams de pèsols
- ✓ 2 grans d'all
- ✓ julivert
- ✓ 80 grams d'oli d'oliva
- ✓ safrà o colorant
- ✓ 1 pebrot vermell
- ✓ 1,200 litres de brou de peix



Preparació

- ✓ Posem l'oli a escalfar en una paella i quan estigui calent posem les gambes i el pebrot tallat a juliana. Quan estigui tot ben daurat ho traiem i ho reservem.



- ✓ Posem el peix (rap a trossets, sèpia a tires o calamars a rodanxes, ...) i el fem poc a poc.
- ✓ Quan el peix estigui cuit, afegim l'all ratllat, el julivert triturat i els pèsols.
- ✓ Afegim el caldo (si convé es rectifica de sal) .
- ✓ Quan comenci a bullir es tira el colorant i després tirem l'arròs ben repartit.
- ✓ Quan comenci a bullir posem el foc fort durant set o vuit minuts i després el baixem al mínim que es pugui durant uns deu minuts.
- ✓ Llavors el deixem dos minuts sense foc.



Resultat final!