

La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

Arròs de galeres a la marinera

Ingredients (per a 4 persones):

- 500 g de galeres
- 300 g de sèpia
- 12 cloïsses
- ½ ceba trinxada fina
- 1 gra d'all trinxat
- 2 tomàquets madurs rallats
- ½ pebrot verd i vermell
- 2 carxofes
- 400 g d'arròs
- Oli, sal, brandi
- Fumet de peix

Elaboració:

Poseu una mica d'oli en una cassola de ferro colat i sofregiu-hi les galeres, flamegeu-les amb brandi i retireu-les. A part, prepareu el sofregit amb el gra d'all, la ceba, els pebrots i les carxofes. Quan estigui ben sofregit, afegiu-hi el tomàquet, deixeu-ho coure bé i retireu-ho.

A la mateixa cassola de ferro colat, amb una mica d'oli, sofregiu-hi la sèpia. Si veieu que ha fet molta aigua, retireu l'aigua i afegiu el sofregit; barregeu-ho bé i afegiu-hi l'arròs. Remeneu una estona per sofregir-ho bé i ja hi podeu abocar el fumet de peix (doble quantitat de fumet que d'arròs, i si voleu que quedi una mica sucós, el triple de fumet). Al cap de cinc minuts d'ebullició, afegiu-hi les galeres i les cloïsses, deixeu-ho bullir 5 o 6 minuts més, rectifiqueu la sal i ja el teniu a punt per servir.

Si voleu que quedi sucós, s'ha de menjar quan el retireu del foc, ja que, si no, es beu tot el suc i s'acaba covant.



Tel. 977 682938
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M^a del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell