Pau | al xup-xup



PLATS PRINCIPALS

Arròs cremós d'escrita

1 ració · 977 kcal

Ingredients

- Una ala d'escrita
- **160**–180 g d'arròs carnaroli
- Pebrot verd
- Oli d'all
- **1** bona cullerada de sofregit de ceba concentrat
- Brou de peix ben calent
- Uns brins de safrà
- Una mica de romesco

PER RACIÓ

Proteïnes	**45 g**
Greixos	**26 g**
Hidrats	**140 g**
Fibra	**4 g**

Elaboració

1. Començar amb pebrot verd, oli d'all i sofregit de ceba concentrat
2. Enrossir-ho bé, fins que el pebrot perdi el punt cru i el fons de la cassola comenci a agafar un gust profund que després passarà a l'arròs
3. Marcar una mica l'escrita i reservar-la, perquè és delicada i no necessita una cocció llarga
4. Nacrar l'arròs carnaroli amb el sofregit
5. Anar afegint brou de peix ben calent, remenant de tant en tant perquè deixi anar midó
6. A mitja cocció, afegir el safrà infusionat amb brou calent i una mica de romesco
7. Al final, tornar a posar l'escrita: primer els trossos grans i després els petits, només el temps just perquè s'acabi de coure i deixi anar la seva gelatina

Fet amb CookNest

Totes les receptes de Pau | al xup-xup
cooknest.app/@alxupxup · Instagram @alxupxup