

arròs negre de sípia

Ingredients: per a 4 persones

Per al brou:

1 ½ de morralla i peix de roca

3 o 4 galeres

2 pastanagues

2 porros

Unes fulles d'api

Per a l'arròs:

500 gr d'arròs

2 sípies grans netejades

2 melses de sípia

2 bosses de tinta de sípia

2 cebes

4 tomàquets

Oli d'oliva

Sal

Pebre



Elaboració:

- Talleu les pastanagues i els porros i les fulles d'api. Poseu un raig d'oli a l'olla a pressió i quan estigui calent, hi tireu la verdura per sofregir-la una mica. Al cap d'uns minuts hi tireu el peix de roca i la morralla, amb les galeres i cobriu-ho d'aigua. Salpebreu al gust. Quan la vàlvula comenci a treure vapor, deixeu-ho fer-se 6 minuts.
- Quan ja hagi bullit, coleu-ho tot amb el xino o el passapurés, aixafant bé les galeres perquè treguin tot el suc. Reserveu el brou mantenint-lo calent al foc.
- Per a la preparació de l'arròs, talleu les cebes i els tomàquets. Peleu les sípies i talleu-les a daus. Poseu oli a la cassola o paella i feu el sofregit de ceba i tomàquet a foc lent. Quan ja es vagi caramelitzant, afegiu-hi les dues melses rebentades i remeneu-ho tot una estona més, deixant que se segueixi sofregint.
- Tireu l'arròs i rossegeu-lo. Deixateu la tinta en un vas de brou calent i quan l'arròs estigui dauradet, li tireu. Ho remeneu una mica més i després afegiu el brou —el doble de brou que d'arròs— i ho deixeu coure una mitja hora. Si cal, afegiu més brou però no ha de quedar caldós. Quan estigui fet, deixeu-lo reposar tres o quatre minuts i serviu-lo.

fondue de formatge

Ingredients: per a 4 persones

500-800 gr de pa a daus

1 gra d'all

0,3 l de vi blanc sec

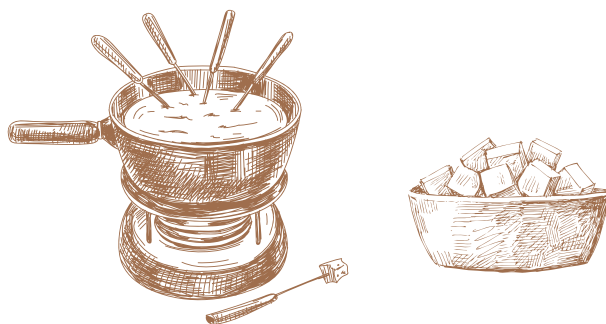
3 cullerades de Maizena

400 gr de formatge vacherin

400 gr de formatge gruyère

Pebre

Kirsh



- Podeu substituir el formatge vacherin, si no en teniu, per emmental.
- També podeu sucar-hi pans variats i tallets de poma a daus, cogombrets o raïm.
- * Recepta original de la Núria

Elaboració:

- Talleu el pa a daus i ratlleu el formatge.
- Fregueu el recipient de la fondue amb el gra d'all. Poseu el recipient al foc i quan estigui calent afegiu el vi i la Maizena, remenant. Després, hi tireu el formatge ratllat i remeneu amb l'espàtula de fusta fins que estigui tot fos.
- Aromatitzeu la mescla amb el kirsh i el pebre i ja està a punt per passar el recipient al cremador i començar a sucar pa.

