

## ARRÒS BASMATI AMB LLAGOSTINS

recepta de Carme Rusalleda (Sant Pau)

| <u>4 persones</u> | <u>Ingredients</u>                 |
|-------------------|------------------------------------|
| 400 grs           | arròs basmatí                      |
| 20                | llagostins                         |
| 400 ml            | aigua mineral                      |
| 6                 | alls tendres                       |
| 1                 | porro                              |
| 4                 | pebrots del “piquillo” en conserva |
| 100 grs           | pèsols                             |
| 50 grs            | formatge parmesà                   |
| 130 ml            | oli                                |
|                   | sal                                |
|                   | pebre blanc                        |

### **Elaboració**

- Rentar l'arròs amb aigua freda cinc vegades fins que surti l'aigua clara.
- Quan l'aigua ja queda clara deixarem l'arròs en remull en aquesta aigua durant 15 minuts.
- Passats els 15 minuts el colarem.
- Posar els 400 m d'aigua freda en una olla amb els 400 grs d'arròs i una punta de sal. TAPAR l'olla i coure'ls a FOC BAIX durant 15 minuts.
- Un cop cuit l'escorrerem, sense rentar.
- Després l'estendrem en una safata perquè es refredi.
- Netejar el porro i tallar-lo en juliana.
- Tallar els alls tendres en juliana.
- Tallar el pebrot del piquillo a tiretes.
- Separar els caps de les cues dels llagostins. Reservar les cues.
- Sofregir els caps en una paella amb una mica d'oli, sal i pebre.
- Quan els caps ja siguin daurats els espremем per treure'n la substància i els retirem de la paella.
- Hi posem a ofegar els alls i el porro durant 8 minuts. Rectificar de sal i pebre si convé.
- Afegir-hi el pebrot del piquillo tallat a tiretes. Volta i volta i retirem la paella del foc
- Eliminar les closques de les cues dels llagostins.
- Treure'ls-hi el budell.
- Per un altre costat posarem dos cassons al foc amb aigua a bullir:
  - un un hi escaldarem els pèsols durant 1 minut.
  - en l'altra hi escaldarem les cues dels llagostins durant 1 minut.
- Barrejar en un bol gran l'arròs, els pèsols i el sofregit un cop fred. Rectificar de sal i pebre

**Nota:** Es un plat que es pot servir fred o calent

- Si el volem presentar calent preescalfar el forn a 200°C
- Posar l'arròs en una safata que pugui anar al forn col·locant l'arròs + les cues + espolsar-hi formatge i enforar a 200°C durant uns 8 minuts