

ARRÒS BULLIT AMB RAP

recepta de Carme Ruscalleda - restaurant Sant Pau

	<u>Ingredients</u>
160 grs	arròs
200 grs	filet de rap
800 ml	aigua mineral
200 grs	ceba tendra
2	pastanaga
un grapat	pèsols
1-2 gra	all
al gust	julivert
	oli
	sal

Elaboració

- Picar el julivert ben fi.
- Posar a bullir l'aigua més un raig d'oli, els grans d'all i la ceba tendra picada.
- Quan bulli hi tirem l'arròs i el deixem bullir durant 9 minuts.
- Als 9 minuts hi posem la pastanaga ratllada i els pèsols.
- Deixar-ho bullir durant 2 minuts més.
- Passats aquest 2 minuts hi posem el filet de rap tallat a daus.
- Deixar bullir 1 minuts més.
- Tancar el foc.
- Posar-hi el julivert picat ben fi i TAPAR la cassola.
- Deixar reposar 2 minuts tapat.