

ARRÒS NEGRE DE SÍPIA

recepta d'en Ferran Adrià del Bulli

4 persones	Ingredients
600 grs	sípia
600 grs	arròs bomba
1800 ml	fumet de peix
70 ml	oli d'oliva verge
una mica	sal
80 grs	sofregit
5 sobres	tinta de calamar (4 grs/sobre)
30 grs	picada

Elaboració

Sofregit: Preparar un sofregit amb oli, alls, ceba, tomàquet, farigola, romaní i llorer.

Picada: Preparar una picada amb all, julivert, oli, uns brins de safrà i avellanes torrades pelades picades.

- Netejar la sípia sense retirar la pell.
- Separar el cos de les potes. Reservar la bossa amb la melsa per més endavant.
- Tallar el cos a daus de 2 cm i les potes. Reservar.
- Posem el fumet a escalfar.
- Ofegar la sípia en oli calent.
- Afegir el sofregit i coure-ho tot a foc moderat durant 10 minuts. Si es necessari hi posem una mica d'aigua.
- Hi aboquem l'arròs i el sofregim 2 minuts.
- Afegir-hi fumet calent només fins a cobrir l'arròs i el coure'l sense parar de remenant, com si féssim un risotto. Anem afegim fumet a mesura que l'arròs el vagi absorbint.
- Als 5 minuts hi posem la tinta del calamar dissolta en una mica de caldo calent.
- Al cap de 17 minuts de cocció hi afegim la picada i salem al gust.
- A l'últim moment hi posem la melsa de la sípia triturada.

Nota: Podem acompanyar l'arròs amb un allioli suau o una maionesa.