

ARRÒS D'ABORDO

<u>4 persones</u>	<u>Ingredients</u>
300 grs	arròs Bomba En arrossos caldosos la norma son uns 80 grs/persona
2	calamars de bona mida
1	pebrot verd
3-4	tomàquets vermells madurs
2-3 grans	all
abundant	julivert
1 culleradeta	pebre vermell dolç
1 got	vi blanc
1,5 litres	aigua mineral
300 grs	pèsols

Elaboració

- Preparar una picada amb el tomàquet madur, sense pell ni llavors, els gran d'all i el julivert. Passar el pimer i reservar.
- Posar a bullir l'aigua embotellada en un cassó, per tenir-la bullint quan s'hagi d'incorporar.
- Tallar el calamar a trossets petits.
- Ofegar el calamar en una cassola amb oli durant 2-3 minuts.
- Salar una mica.
- Afegir-hi el pebrot verd tallat a dauets petits. Ofegar 2-3 minuts.
- Afegir.-hi la picada passada pel pimer. Ofegar 2.3 minuts.
- Afegir el vi blanc per desglàçar. Deixar evaporar l'alcohol.
- Afegir l'aigua embotellada bullint.
- Pujar a foc ALT i quan bulli amb força hi tirem l'arròs
- Bullir a foc ALT durant 6 minuts.
- Baixa a foc SUAU i mantenir durant 6 minuts més.
- Afegir el pèsols tendres i mantenir el bull durant 3 minuts més.
- Tancar el foc, tapar la cassola i mantenir-la tapada durant 2 minuts.