

ARRÒS ROSSEJAT

6 persones	Ingredients
600 grs	arròs
2 kgs	peix de roca
2 kg	patates
750 grs	ceba
4 grsns	all
30 ml	oli
1 culleradeta	pebre vermell dolç
	safrà
	sal

Fumet

- Netejar i trossejar el peix
- Tallar les cebes en 4 parts procurant deixar l'arrel sencera perquè no es desfaci durant la cocció
- Pelar i tallar les patates a daus
- Sofregir les cebes + patates en una cassola fins que agafin una mica de color
- A continuació hi posem el pebre vermell dolç + l'aigua suficient per cuire-hi el peix
- Posar el peix de roca i bullir-lo uns 20 o 25 minuts

Paella

- A part, en una paella es sofregeixen els gran d'all oberts per la mitat i sense pelar
- Quan la paella es ben calenta s'enretira del foc i s'enrosseix l'arròs fins que agafa color
- A continuació i aboquem el fumet calent i colat. Hem de calcular la quantitat de líquid pensant que n'hi ha d'haver suficient però que ens ha de quedar una mica sec. (Ha de quedar més seca que la paella tradicional)