

ARRÓS CALDÓS DE GAMBES_ adaptació FORKI

recepta de Carme Ruscalleda restaurant Sant Pau

4 persones	Ingredients
20	gambes mitjanes
4	tomàquets madurs
4	tomàquets confitats (si no en tenim de preparats es pot substituir per un sofregit de tomàquet amb unes cullerades de sucre blanc)
4 grans	all
40 fulles	julivert
150 ml	xeres sec (o un vi blanc)
280 grs	arròs bomba
2 litres	aigua embotellada (o un fumet de peix)
1 gra	all
	oli d'oliva verge extra
	sal
	sucre
	pebre vermell dolç
	clau d'olor picat a la mà de morter

Elaboració

Tomàquets confitats: millor fer-los el dia abans

- Escaldar la quantitat de tomàquets que hem de confitar i eliminar-ne la pell i les llavors.
- Tallar la polpa per la mitat i posar-les en una safata de forn (en posició còncaua) amanides amb sal, sucre i un bon raig d'oli.
- Enfornar a 100°C durant unes 3 hores i ja els tenim llestos. Reservar.

Tomàquet madur en cru

- Escaldar la quantitat de tomàquets que necessitem i eliminar la pell i les llavors.
- Tallar a quarts. Reservar
- Tallar l'all a làmines.
- Picar el clau d'olor amb la mà de morter.

Gambes

- Separar el cap de les gambes de les cues.
- Pelar les cues de les gambes i reservar les closques.
- Enrossir els caps i les closques de les gambes amb una mica d'oli durant 8 minuts en un pot gran.
- Eliminar el budell del llom de les gambes i reservar les cues a la nevera pel final.
- Passar els caps i closques a un colador xinès i espremer amb la mà de morter sobre la cassola on farem l'arròs perquè deixin anar la substància interior i tornar els caps i closques al pot gran.

Fumet

- Afegim al pot de les closques el tomàquet cru tallat a quarts i l'aigua embotellada (o el fumet de peix) i ho deixem bullir 8 o 10 minuts. Cap al final hi posem mitja cullerada de pebre vermell dolç.

Arròs

- Posem al pot del pyrex el tomàquet confitat, l'all laminat, un bon grapat de fulles de julivert, sal, pebre negre, el clau d'olor prèviament picats a la mà de morter i el xerès.
- Afegim aquesta picada a la cassola de l'arròs i deixem que bulli uns 3 minuts.
- Després hi afegim el fumet colat a bullir i esperem a que torni a arrancar el bull.

- Consultar al paquet de arròs quin és el temps de cocció recomanat per a l'arròs bomba (acostuma a ser d'un 12-13 minuts),
- Quan el fumet ja torna a bullir i tirem l'arròs i el deixem coure 6 minuts a FOC ALT.
- Després baixem el gas a FOC MITJÀ i ho deixem coure 6-7 minuts més. Rectificar de sal i pebre.
- Passats els 12-13 minuts TANQUEN el foc i el deixem reposar TAPAT durant 2 minuts més.
- Mentrestant posarem una mica d'oli i sal en un plat.
- Hi passarem les cues de gamba perquè s'untin una mica.
- Posar una planxa o paella al foc alt sense oli i quan estigui ben calenta marcaren les gambes untades. Volta i volta.
- Posar les cues de gamba decorant l'arròs i servir.