

# Arròs de llamàntol



Per llepar-se els dits. Uns dels arrossos que més ens agraden.

**Per a 2 persones**

**Temps:** 45 min.

**Ingredients:**

- – 1 llamàntol (per cada 2 persones) troçejat. A la peixateria t'ho faran.
- – 2 tasses de cafè d'arròs i una mica més
- – 1 tomàquet madur gros
- – 1 all
- – Julivert
- – 1 tireta de pebrot vermell
- – Caldo fosc de peix (2 tasses per persona i una mica més)
- – 50 cc de vi blanc
- – Oli i sal



## **Elaboració:**

**PAS 1:** Es posa oli en una paella i s'hi fregeixen els caps i els trossos de cua. Al cap de 3 o 4 minuts es retira tot.

**PAS 2:** A part es trinxa bé el tomàquet sense pell, el pebrot, l'all i el julivert. Es fregeix bé amb l'oli de la paella i, quan és lluent, s'hi tornen a posar els caps dels llamàntols.

**PAS 3:** Es reguen amb el vi i, seguidament, s'hi afegeix el caldo i la sal.

**PAS 4:** Quan arrenca el bull s'hi tira l'arròs i es cou tot entre 12 i 13 minuts.

**PAS 5:** S'hi afegeixen els trossos de cua i es cou tot 3 o 4 minuts més.







Bon Profit!