Corona d’arròs amb musclos

Aprofita si vas al mercat i compra musclos per fer aquest plat. L’èxit és assegurat! Ah, no agafis musclos de roca que són massa petits i no queden sencers per fer aquesta recepta.

Per 4 persones
Temps: 1:45 min
Ingredients:

- – 400 gr d’arròs
- – 1 kg de musclos
- – 1 ceba gran
- – 4 alls
- – 1 fulla de llorer
- – 40 gr de maizena
- – Sal i oli
- – Un polset de pebre vermell
- – 100 cc de llet

PAS 1: Bull l’arròs amb els alls i a mitja ebullició afegeix una mica de sal. Un cop fet esbandeix amb aigua perque perdi tot el midó.

PAS 2: Unta un motlle de corona amb una mica d’oli i reparteix l’arròs i apreta’l bé.

PAS 3: Mentres, neteja els musclos i deixa’ls mitja hora en aigua i sal. Un cop nets possa’ls en una olla amb la fulla de llorer i un polsim de sal al foc, tapats. Un cop s’hagin obert reserva l’aigua a banda que l’hem de fer servir. Separa els musclos de les closques i reserva també.

PAS 4: Fem un sofregit amb la ceba. Un cop fet hi afegim la farina i un polsim de pebre vermell i fem com si vulguéssim fer una beixamel, però amb el caldo dels musclos.

PAS 5: Quan tenim la salsa feta hi afegim els musclos, li donem un tomb i hi afegim la llet. Mica a mica, que vagis veient com se la veu, igual que amb el caldo. Un cop quedi amb la consistència de salsa, no puré espès, ja es pot emplatar.

PAS 6: Girem el motllo i destapem la corona d’arròs. Al mig, amb comte anem afegint la salsa amb una cullera.

Jo no ho mesclo, deixo que s’ho façi cadascú. La salsa queda molt gustosa i si se’n posa molta igual és massa forta per la persona en concret, per això no ho barrejo.

www.lamevacuina.cat

www.lamevacuina.cat

www.lamevacuina.cat

www.lamevacuina.cat

www.lamevacuina.cat

www.lamevacuina.cat

www.lameucuina.cat

www.lameucuina.cat

Bon Profit!