

Paella de llamàntol



Una paella de llamàntol a la barbacoa. Quina diferencia.

El podeu acompanyar amb un Blanc Pescador, un Riveiro ò un Albariño.

Per 6 persones

Temps: 2 hores

Ingredients:

- – 3 llamàntols (1/2 per persona)
- – 2 alls
- – 4 cebes
- – 1 nyora
- – 4 tomaquets
- – sal i sucre
- – 1 sepia gran
- – 2 l. de fumet de peix aproximadament, penseu que a la brasa es gasta més caldo. Si el feu a la brasa en tingueu de més i si el feu als fogons, penseu que la mesura és una tassa d'arròs per dos i una mica més de caldo.

- – 4 tasses de cafè d'arròs.



Elaboració:

PAS 1: Els llamàntols els comprarem vius i els congelarem sencers. Un cop congelats i a punt per fer servir, els tallarem a trossets; separarem el cap del cos i el tallarem de dalt a baix, després tallarem la cua cada 2 anelles. Ho posarem en un plat fondo perquè llençarà tot el suc bò que té i que després afegirem al caldo.

PAS 2: De la mateixa manera, també deixarem a punt la sepia. Ben neta i tallada a dauets ben petits. Per fer-ho aquell dia, la vaig comprar el dia abans i ja la vaig deixar neta i tallada al congelador. Al matí la vaig treure i a l'hora de fer-la ja estava descongelada.

PAS 3: El sofregit també el vaig deixar fet el dia abans perquè les quantitats eren grans i vaig necessitar un parell d'hores o algo més per tindre tot a punt.

El sofregit: Tallem ben petits dos alls i els fem rossos, afegim la ceba tallada ben petita al sofregit i fem un sofregit fosc, finalment afegim la tomaca ratllada i hi posem sal, pebre i sucre.

Ja ha arribat el dia. Preparem les bestioles i al foc.

PAS 4: Tirem un raiget d'oli i posem a coure els llamàntols.

PAS 5: Un cop taronges els traïem del foc i afegim la sepia al sofregit de ceba, tomàquet, all i nyora.

PAS 6: Un cop tenim la sepia cuita ja podem tirar l'arròs i el sofregim una mica.

PAS 7: Tirem el caldo i a mitja cocció hi afegim els

llamàntols i els musclos. Vigilem que no se'ns quedi curt de caldo.

Passats 10 minuts en aquest cas (a la brassa es cou molt ràpid), ja vam tenir l'arròs enllestit.







Bon Profit!