

L'ARRÒS NEGRE

PER
JOSEP BISBE FINA



(Recepta per a 6 persones)

Ingredients:

600 grs. d'arròs
2 cebes grans
150 grs. d'oli
2 tomàquets madurs
300 grs. de sípia
300 grs. de costella de porc
6 salsitxes
100 grs. de musclos de roca
4 crancs de roca
50 grs. de cargols de mar
1/2 kg de peix de roca (Serrans, someres, porcs, etc.)



En una cassola de ferro s'aboca l'oli. Quan estigui ben calent se li tira la ceba, prèviament ben trinxada. Es sofregeix fins que estigui a punt de cremar-se. En aquest moment se li tira el tomàquet, que abans s'haurà pelat i trinxat, i es mescla.

A part i en una paella, se salta la costella de porc tallada a trossos. Les salsitxes senceres i després la sípia també a trossos, sempre per separat.

Tot plegat es barreja amb el sofregit que tindrem de la ceba i el tomàquet i es té a foc lent durant 5 minuts, a la qual haurem afegit els crancs tallats a trossos i els caragols. Seguidament tirarem l'arròs i ho farem sofregeix durant 1 minut.

A part tindrem preparada una olla amb aigua, a la qual haurem fet fora peix que hi haurà bullit durant mitja hora o més.

Es passa pel xinès i s'introdueix a la cassola. Es fa bullir a foc fort durant uns 20 minuts, regirant molt sovint per evitar que s'enganxi a la cassola. Procurar que mai quedi sense aigua. 5 minuts abans el trobarem els musclos.

El arròs negre es presenta una mica caldós i s'espera uns 2 minuts després de treure'l del foc i abans de servir-lo.

Bon profit!