

ARRÒS A BANDA

Ingredients:

400 g d'arròs.
1 kg de peix variat.
2 cebes.
2 tomàquets.
3 grans d'all.
1 culleradeta de pebre vermell.
1 kg de patates.
Oli.
Sal.
Aigua.

Elaboració:

En una olla feu un sofregit amb la ceba, el alls i els tomàquets.
Quan sigui ben fosc afegiu-hi el pebre vermell.
Doneu-hi unes voltes i afegiu-hi aigua.
Quan arrenqui el bull afegiu-hi les patates i al cap de 5 minuts el peix.
Quan estigui tot cuit, coleu el caldo.
En una cassola amb oli calent hi rossegeu l'arròs.
Quan comenci a torrar-se, afegiu-hi un litre del caldo de peix bullint.
Deixeu-ho que es cogui uns 18 minuts aproximadament, els 5 primers a foc fort, després abaixeu el foc fins que l'arròs sigui cuit.

Variacions:

En lloc de fer el sofregit, es pot fer una picada amb nyora, llesques de pa, alls i tomàquets, tot fregit, picat al morter i desfet amb una mica d'aigua.
Tant l'arròs com l'olla de peix es poden acompanyar d'allioli.
Es pot afegir allioli negat amb el caldo.

Comentaris:

El peix pot ser escórpora, gallineta, congre, rap, aranya, etc., segons comarca i mercat.

Altres noms:

Arròs del caldo.