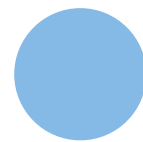
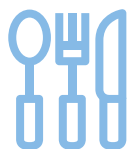


# Arròs caldós de marisc



Plat complet



Ingredients per a dues persones



1 all



4 llagostins



140 g d'arròs



100 g de pèsols congelats



1 ceba



2 cullerades soperes de tomàquet fregit



1 gerra de caldo de peix



1 plat de musclos



1 cullerada soperada d'oli d'oliva verge



1 culleradeta de sal



Estris



Fusta de tallar



Ganivet de cuina



Cullera de fusta



Cassola



## Elaboració

1

Pelo l'all i la ceba i els pico ben fins amb un ganivet.



2



Foc mitjà  
20 minuts

Poso a la cassola l'all i la ceba picada juntament amb l'oli d'oliva i una culleradeta de sal. Ho deixo ofegar barrejant-ho amb la cullera de fusta a foc mitjà durant 20 minuts.



3



Foc mitjà  
Amb tapadora  
20 minuts

Hi afegeixo l'arròs, els pèsols, les dues cullerades soperes de tomàquet fregit, el caldo de peix, els llagostins i els musclos. Ho barrejo tot i ho deixo coure durant 20 minuts a foc mitjà tapat. Ho deixo reposar 5 minuts i ho serveixo.



### Consell del xef

Puc afegir-hi uns brins de safrà juntament amb el caldo de peix per donar un toc d'aroma i color a l'arròs.



En acabar de cuinar reviso que he apagat el foc i desendollat tot allò que he utilitzat.

