

PAELLA _Forki

4 persones	Ingredients
16	gambes mitjanes
1	sípia mitjana
20	cloïsses (o musclos)
400 grs aprox uns 100 grs/persona	arròs bomba
1080 ml 2,7 pes aigua/pes arròs	fumet de peix
	<u>Ingredients pel fumet de peix</u>
1	ceba
2	tomàquets madurs
1	branca d'àpid
1	pastanaga
1	porro
4 grans	all
2 litres	aigua mineral
500 grs	peix de roca (o crancs, o galeres,...)
	els caps i closque de les gambes
	oli
	<u>Ingredients sofregit</u>
3	tomàquets madurs
2	cebes tendres
1	pebrot vermell ESCALIVAT
4	grans d'all
	safrà
50 ml	oli d'oliva verge

Elaboració

Cloïsses

- Posar les cloïsses en remull en aigua freda durant una hora perquè treguin la sorra.

Pebrot escalivat

- Escalivar el pebrot vermell gratinant-lo al forn (només gratinador) a la màxima temperatura.
- Vigilar constantment i quan la pell sigui negra li donem un quart de volta. Quan haguem donat tota la volta ja estarà fet.
- Deixar refredar, eliminar la pell i les llavors.
- Picar ben petit. Reservar.

Sípia

- Netejar la sípia sense retirar la pell.
- Separar el cos de les potes. Reservar la bossa amb la melsa per més endavant.
- Tallar el cos i les potes a trossos petits. Reservar.

Gambes

- Separar el cap de les gambes de les cues.
- Pelar les cues de les gambes i reservar les closques.
- Eliminar el budell del llom de les gambes i reservar les cues a la nevera pel final.
- Enrossir els caps a la paella on farem l'arròs amb una mica d'oli durant 8 minuts.
- Retirar els caps i espréme'ls sobre un plat perquè deixin anar la substància interior.
- Reservar la substància a la nevera per més endavant.

Fumet

- Netejar el peix de roca i treure'ls-hi els budells.
- Si tenim crancs o galeres primer les passarem per la paella.
- Farem un fumet amb el peix de roca, les verdures indicades, els caps i les closques de les gambes. deixar-ho bullir uns 20 minuts.
- Colar i reservar.

Nota: Si en lloc de fer un fumet fem servir un caldo de peix comercial, primer farem bullir aquest caldo amb els caps i les closques de les gambes durant uns 10 minuts. Després colar i reservar el caldo.

Picada d'all i julivert

- Preparar una picada d'all i julivert. Afegir-hi un bon rail d'oli d'oliva i remenar-ho bé. Reservar fins que l'arròs ja està fet i traiem la paella del foc.

Sofregit

- Escaldar els tomàquets i eliminar la pell. Tallar la polpa per la mitat i eliminar les llavors. Picar la polpa.
- Sofregim el tomàquet a la paella a foc molt baix durant 1 i 1/4 hora com a mínim.
- Quan porti 30 minuts i tirem una cullerada de sucre. Remenar.
- Afegir-hi la ceba tallada en juliana i l'all laminat.
- Quan ja portem 45 minuts de sofregit hi tirem la sèpia i l'anem fent a foc molt baix. Anar remenant.
- Quan la sèpia ja porti uns 15 minuts coent hi posem un raig de conyac i deixem que perdi l'alcohol.
- Després un cullerot del fumet de peix i seguidament mitja cullerada de postres de pebre vermell dolç i una mica de safrà.
- Finalment el pebrot vermell escalivat i ho deixem coure uns 15 minuts més.
- Cap el final de la cocció hi posem la substància dels caps de les gambes i la melsa de la siia triturada i colada.

Arròs

- Mentrestant haurem posat al foc l'olla del fumet colat perquè arrenqui el bull.
- Quan el fumet ja bulli posarem l'arròs a la paella del sofregit, remenem i el deixem coure sense el fumet donant-hi unes quantes voltes perquè s'impregni bé.
- Tirem el fumet bullint a la paella i remenem. **IMPORTANT:** el volum de fumet ha de ser unes 2,5-2,7 vegades el pes d'arròs.
- Deixar-la coure 8 minuts a FOC ALT.
- Després abaixar el gas a FOC BAIX, hi posem les cloïsses o els musclos i ho deixem coure 8 minuts més. Rectificar de sal i pebre.
- Als 16 minuts de cocció i tirem la melsa picada i colada i les cues de gamba crues i acabar amb FOC ALT durant 2 minuts més.
- TANCAR el foc i tirar-hi per sobre la picada d'all + julivert.
- Deixar-ho reposar 2 o 3 minuts.