

## València

Temps



1h 15'

Racions



4

Allèrgens



Crustacis



Peix



Sulfits



# Arros amb cran blau

## Ingredients

300 g d'arròs bomba  
3 crancs blaus

## Ingredients per a la salmorreta

4 tomàquets de pera  
1 cabeça d'all  
1 nyora  
1 cullerada sopera de pebre vermell dolç en pols  
Oli d'oliva verge extra  
Sal

## Ingredients er al sofregit

125 ml oli d'oliva verge extra  
1 porro picat  
1 pebrot vermell picat  
1 pebrot verd picat  
1 culleradeta de pebre vermell dolç en pols  
1 copa de vi blanc  
3 fils de safrà

## Ingredients per al fumet de peix

½ quilo de peix de roca  
2 crancs  
2 litres d'aigua filtrada  
3 branques de julivert  
1 pastanaga  
1 pebrot  
1 tomàquet  
½ ceba

A l'arròs mariner també se li sol afegir calamars o sípia, gambes, gambons, escamarlans, musclos, etc.

## Elaboració

1. Començar preparant el fumet en una olla gran i alta, amb una capacitat mínima de 2 litres, posar els peixos de roca, dos crancs blaus, les branques de julivert, la pastanaga trossejada, 1 tomàquet i mitja ceba trossejats. Afegiu-hi el pebrot verd trossejat i cobriu-ho tot amb aigua.
2. Portar el fumet a ebullició i reduir el foc al mínim, cuinar durant almenys 40 minuts. Reposar fins que es refredi. Colar i reservar.
3. Mentre elaboreu la salmorreta marcant amb una punta del ganivet la base dels peduncles dels tomàquets, amb la forma d'una creu només sobre la pell. Col·locar en una safata del forn folrada amb paper d'enfornar. També col·locar un cap d'all tallat per la meitat, col·locat de cap per avall. Amaniu i condimenteu els tomàquets i l'all amb oli i sal. Introduir al forn preescalfat a 200° i enfornar durant 20 minuts.
4. En un bol amb aigua tèbia col·loqueu les nyores perquè s'hidratin durant uns 15 minuts. Treure'ls i descartar les llavors i afegir les nyores a la safata del forn juntament amb els tomàquets i l'all. Enfornar durant 5 minuts més i llavors retirar del forn per refredar completament.
5. Tritureu tots els ingredients enfornats afegint-hi una culleradeta de pebre vermell dolç, un parell de cullerades soperes d'oli i una mica de sal.
6. Sofregir a la paella (paella àmplia o cassola baixa) el porro amb els pebrots vermells i verds picats. Passats uns 5 minuts, afegiu-hi la carn dels crancs que s'han utilitzat per al fumet i el cranc cru que s'ha reservat trossejat. Afegiu-hi el pebre vermell, el vi i deixeu que l'alcohol s'evapori

## Elaboració

7. Afegir 3 o 4 cullerades soperes de salmorreta i un got de brou. Quan comenci a bullir afegir l'arròs formant una creu a la paella per repartir-ho bé. Remenar i integrar amb els altres ingredients.
8. Torrar lleugerament en una paella, sense oli, els fils de safrà i de seguida afegir-los escampats a l'arròs.
9. Abocar uns 400 ml de fumet calent i remenar una mica. Col·loqueu les parts del cranc per sobre de l'arròs. Provar i rectificar de sal si cal. Cuinar a foc mitjà durant 10 minuts.
10. Preescalfar el forn a 180° amunt i avall i acabar de cuinar l'arròs 10 minuts més al forn.
11. Retira-ho del forn i deixa-ho reposar uns 12 minuts abans de servir.

Amb les quantitats de la salmorreta de la recepta n'hi ha per a diversos arrossos i també pot servir com a condiment base per a molts guisats. Distribuiu la salmorreta, en pots petits que es puguin congelar.