



ARRÒS NEGRE DE L'EMPORDÀ



INGREDIENTS: (Per 4 persones)

- 600 gr. arròs
- 100 gr. costelló de porc
- 150 gr. de pollastre
- 4 salsitxes
- 4 escamarlans petits
- 150 gr. de sépia neta
- 2 cebes
- 4 tomàquets madurs
- 4 alls
- 4 gambes de Palamós
- 1 ¼ l. d' aigua o brou fosc



ELABORACIÓ:

1. Posem una cassola amb l'oli i ho sofregiu el costelló tallat a trossos, el pollastre, tot salat una mica. Un cop tot ben rossejat, ho traiem de la cassola i ho guardem.
2. A la mateixa cassola hi sofregiu la sépia, neta i tallada, i menys cuits els escamarlans i la gamba. Ho traiem tot de la cassola i ho reservem com hem fet amb el costelló i el pollastre.
3. Afegim a la cassola les cebes brunoise, sofregint-ho a poc a poc. Un cop enrossit, hi afegim els alls tallats finíssimament, i just enrossits, hi tirem els tomàquets pelats i capolats ben fins. Deixem concentrar el tomàquet hi anem afegint una mica de brou fosc a fi que la ceba s'estovi i el tomàquet es concentri. Un cop aquest brou s'hagi evaporat, n' hi afegim més fent que es vagi reduint. Això farà que el sofregit vagi coent-se, cosa que després ens donarà el color fosc de l'arròs.
4. Un cop acabat el sofregit afegim a la cassola el costelló, el pollastre i els calamars, ho barregem tot junt i hi afegim l'arròs. Ho remenem una mica al costat del foc i ho mullem un cop més amb el brou fosc.
5. Mentre vagi bullint ho remenem amb una cullera. Hi afegim els escamarlans i ho rectificuem de Sal i pebre.