

Arròs caldós amb llagosta

Ingredients: llagosta, arròs cuit, col, ceba tendra, gingebre, alls, oli, vi per cuinar, sal, brou i pebre blanc.

- 1.** Netejar el cap i les pinces de llagosta i finalment, tallar-la en trossos. Tallar la verdura, el gingebre i els alls en petits trossos.
- 2.** Escalfar una mica d'oli i saltejar el gingebre i els alls. Tirar la sal i els trossos de llagosta fins que aquests tinguin el color vermell i remenar-los amb una mica de vi per cuinar.
- 3.** Tirar aigua per fer el brou i coure-ho 5 minuts a foc lent. Després, posar l'arròs cuit i seguir bullint tot uns minuts (depèn del gust personal). Finalment, tirar la verdura.
- 4.** Posar els condiments com el pebre blanc, tirar una mica de coriandre i ceba tendra.