

Arròs de rap i sèpia amb alls tendres i safrà

- 1.** Fem un fumet vermell amb ceba, pastanaga, tomàquet, porro, peix de roca, galeres i cranc. Primer se sofregeix tota la verdura i després s'afegeix el tomàquet al final.
- 2.** Mentrestant, daurem una mica el peix i el marisc al forn i ho barregem tot. Cobrim amb aigua i cuinem 40 minuts.
- 3.** Per preparar l'arròs, sofregim el rap i reservem. Després afegim la sèpia, els alls tendres, una mica de tomàquet ratllat i si tenim dues cullerades de sofregit ja fet, li afegim una mica. Si no, amb el tomàquet ratllat és suficient.
- 4.** Afegim l'arròs i ho mullem tot amb el fumet de peix. La proporció per 4 persones és 400 g. d'arròs per 1,2 litres de brou de fumet.
- 5.** Rectifiquem de sal, afegim safrà i acabem afegint els daus de rap.
- 6.** L'ideal és cuinar-ho tot uns 10 minuts al foc i 7-8 minuts al forn a 200 °C., encara que es pot cuinar únicament al foc.