

Arròs socarrat amb gambes de Palamós i el seu suc

Ingredients: 1kg d'arròs carnaroli "estany de Pals", 100gr de tomàquet concentrat, safrà en branca, colorant de safrà, 3l de fumet de peix, 3l de fondo reduït de galeres i 6 gambes fresques de Palamós.

- 1.** Per preparar l'arròs, posem l'arròs, el tomàquet concentrat i els 2 tipus de safrà i li farem una precocció de 16 minuts en el que anirem coguen l'arròs tipus risotto al foc. Per fer-ho així, cal anar afegint fumet a poc a poc, de manera que quan arribi al final de la cocció, estigui ben sec.
- 2.** Després estirarem l'arròs en capes fines sobre safates per refredar-lo ràpid i que es talli la cocció. Passarem l'arròs per una paella antiadherent i li farem una crosta de socarrat.
- 3.** Pelem les gambes només per la part de la cueta i les marcarem lleugerament amb la planxa.
- 4.** El muntatge es realitza tal com es veu a la fotografia.