

ARRÒS AMB COLOMÍ O GUATLLES

(Segons recepta de Bruno Oteiza)

Per a 4 persones:

250 gr. d'arròs bomba
1 colomí o 2 guatlles
2 rodanxes de cansalada
1 ceba
2 pastanagues
4 xampinyons
2 alls
1 got de vi blanc
1 copa de brandy
aigua
oli d'oliva
sal
pebre
unes fulles de sàlvia

Desossar el colomí o les guatlles, tallar les potes i les ales i separar els pits de la carcassa.

En una cassola amb oli d'oliva daurar un all i afegir la ceba picada. Incorporar la carcassa, les potes i les ales, juntament amb unes fulles de sàlvia i daurar el conjunt. Regar amb el brandy i flambejar. Agregar el vi, esperar que s'evapori, cobrir amb aigua, salpebrar i cuinar durant una hora aproximadament.

Picar finament les pastanagues, els xampinyons i l'altre all. Trossejar també la cansalada. En una paella amb oli fregir suaument els xampinyons, l'all i la cansalada. Afegir la pastanaga i deixar que es cogui el conjunt.

Retirar la carcassa de la cocció del brou i incorporar la resta al saltat. Posar a punt de sal i afegir l'arròs. Cuinar-ho durant uns 15 minuts. Salpebrar els pits i cuinar-los a foc fort volta i volta.

Servir l'arròs caldós juntament amb els pits filetejats i decorar amb unes fulles de sàlvia.