

ARRÒS AMB LLOBREGANT

(Segons recepta d'Enric Herce)

Per a 2 persones:

1 llobregant	1 copa de vi blanc
200 g arròs	1 copa de vi ranci
1 sípia	1 all
1 manat d'espàrrecs prims	1 culleradeta de pebre vermell fumat dolç
2 tomacons	Un grapat d'ametlles
2 cebes tendres	julivert
1 fonoll	oli d'oliva verge extra
1 copa de conyac	

Escaldar el llobregant sencer. Per fer-ho, l'introduir-lo en una olla amb 3 litres d'aigua bullint i un polsim de sal. Deixar-lo bullir uns 8 minuts. Treure'l de l'olla i tallar-li la cocció en un bol amb aigua i gel. Quedarà mig cru, però anirà bé per pelar-lo i ja s'acabarà de coure amb l'arròs. Pelar-lo i reservar les closques i l'aigua de la cocció.

Fer un fumet amb 1 ceba tendra i 1 bulb de fonoll tallats a bresa. Posar-ho a sofregir en una olla, amb un raig d'oli OVE i una fulla de llorer.

Afegir les closques a l'olla, aixafar-les una mica per extreure'n l'essència i deixar-ho sofregir uns 5'.

Afegir un got de conyac a l'olla i flamejar-ho. Quan s'hagi apagat la flama, afegir-hi una culleradeta de pebre vermell fumat dolç i 1 copa de vi blanc. Deixar reduir 2' i cobrir-ho amb l'aigua de bullir el llobregant. Quan arrenqui el bull, deixar-ho bullir uns 20'. Passat aquesta estona, colar-ho i reservar.

Posar un raig d'oli OVE en una cassola de fang i sofregir les cues i les pines del llobregant (sense la clova), fins que estiguin gairebé cuites. Retirar-les i reservar.

Tallar les cues d'un manat d'espàrrecs prims i descartar-les. Sofregir durant 1' les parts tendres dels espàrrecs, a la mateixa cassola on s'ha fet la carn del llobregant. Retirar-les i reservar.

Afegir una mica més d'oli a la cassola i afegir-hi una ceba tendra tallada ben menuda. Anar remenant i s'ha de sofregir fins que quedi ben fosca.

Quan estigui ben fosca, afegir-hi dos tomacons ratllats.

Tallar la sípia a mida de mossegada i l'afegir-la a la cassola, juntament amb la melsa. S'ha d'anar estofant, a foc moderat, durant uns 20'.

Passat aquest temps, afegir una copa de vi ranci al sofregit. Un cop s'hagi reduït, afegir l'arròs i rossejar-lo.

Afegir el fumet de llobregant (una mica més de 400 g) ben calent i fer-ho coure a foc viu 5 minuts. Al principi s'ha de remenar perquè no s'enganxi. Abaixar el foc i el deixar-ho bullir uns 10 minuts més, afegint-hi més brou calent, si convé.

Fer una picada amb un gra d'all, un grapat d'ametlles torrades i julivert.

A mitja cocció afegir la picada i els espàrrecs. Dos minuts més tard, afegir el llobregant tallat. Rectificar de sal, apagar el foc i deixar-ho 2 minuts, perquè s'acabi de fer amb l'escalfor residual.

Servir l'arròs amb els espàrrecs i el llobregant per sobre.