

## **ARRÒS DE BOQUES I GAMBES**

Per a 4 persones:

|                                |                    |
|--------------------------------|--------------------|
| 4 boques                       | 1 copa de vi blanc |
| 8 gambes                       | 1 copa de vi ranci |
| 1 ceba                         | 1 fulla de llorer  |
| 1 all                          | Julivert           |
| 4 tasses d'arròs               | oli OVE            |
| ½ culleradeta de pebre vermell | sal                |

Posar a bullir 10 tasses d'aigua amb la fulla de llorer i un grapat de sal. Quan arrenqui el bull, posar-hi les boques i deixar bullir 8 minuts.

Passat aquest temps, posar les boques en un recipient amb aigua i gel per tal d'aturar la cocció. Reservar l'aigua de bullir les boques i treure la fulla de llorer.

Amb unes tisores anar partint i obrint les diferents parts de les boques i amb l'ajut d'una cullereta treure'n la carn. Reservar per separat la carn i les closques.

En una cassó mitjà sofregir un all tallat a trossos grossos amb una mica d'oli i afegir-hi les closques. Saltejar tot plegat xafant una mica les closques amb una mà de morter. Incorporar l'aigua de les closques i el pebre vermell. Deixar bullir 5 minuts. Després colar aquest brou en un pot i reservar, mantenint-lo calent.

En una cassola sofregir les gambes amb una mica d'oli. Corregir de sal. Retirar les gambes i en el mateix oli sofregir una ceba tallada a trossos petits i un polsim de julivert. Quan comenci a daurar, incorporar la copa de vi blanc. Deixar evaporar l'alcohol. Afegir una tassa del brou de les boques i esperar a que redueixi tot plegat. Incorporar la copa de vi ranci i deixar reduir remenant sovint.

Quan hagi reduït afegir l'arròs i remenar fins que es vegi "perlat" i tot seguit incorporar la resta del brou (9 ½ tasses).

Després de 5 minuts afegir-hi la carn de les boques i remenar. Posar la cassola al forn prèviament escalfat a 200°C. Passats 18 o 19 minuts des que s'afegís el brou, treure del forn, incorporar les gambes i tapar. Després d'un parell de minuts ja es pot servir.