

ARRÒS DE LLAMÀNTOL I SÈPIA

Per a 4 persones:

1 llamàntol	½ culleradeta de pebre vermell
1 sèpia	1 copa de vi ranci
1/2 ceba	Julivert
1 all	oli OVE
4 tasses d'arròs	sal

Escaldar el llamàntol sencer. Per fer-ho, l'introduir-lo en una olla amb aigua bullint (una mica més de la que calgui per coure l'arròs, que normalment és el doble que d'arròs, més una tassa) i un polsim de sal. Deixar-lo bullir uns 10 minuts. Treure'l de l'olla i tallar-li la cocció en un recipient amb aigua i gel. Pelar-lo i reservar per separat la carn, les closques i l'aigua de la cocció.

Posar les closques en una cassola amb un raig d'oli i saltar-ho, pressionant les closques amb una mà de morter per tal que deixin anar tota la substància. Cobrir amb la part de l'aigua de la cocció que calgui per després coure l'arròs i portar a bullir. Escòrrer aquest brou en un pot gran, mitjançant un colador.

En una cassola ampla saltar la sèpia tallada a daus amb un raig d'oli i salar. Retirar del foc i sofregir-hi la ceba, l'all i el julivert. Incorporar-hi un tomàquet gran ratllat i un polsim de sucre. Deixar evaporar una mica l'aigua del tomàquet i posar-hi la sèpia. Quan comenci a reduir incorporar la copa de vi ranci. Coure el conjunt.

Pujar el foc i afegir el brou del llamàntol. Quan comenci a bullir afegir el pebre vermell i tot seguit l'arròs. Tastar de sal i corregir. Passar la cassola al forn pre-escalfat a 200°C. Després de 12 minuts incorporar la carn del llamàntol i coure 6 minuts més.

Retirar del forn, tancar i esperar un parell de minuts. Servir.