

ARRÒS DE POP

300 g d'arròs	1 pebrot verd trinxat
2 potes de pop cuites	1/2 pebrot vermell tallat a tires
1 sípia petita	1 culleradeta de pebre vermell
Cloïsses (opcional)	1 ceba trinxada
3 tomàquets madurs	Oli d'oliva
1 gra d'all	Sal
Conyac	
1 litre de brou de peix (Pot ser el brou de coure el pop i obrir les cloïsses)	

Netejar el peix. Tallar les potes del pop a rodanxes, reservant les dues cues senceres per decorar l'arròs. Tallar la sípia a trossos. La sípia no ha de ser massa gran, el principal és aprofitar la melsa per fer el sofregit.

Trinxar el pebrot verd i tallar a tires el pebrot vermell. Reservar-los per separat. Ratllar els tomàquets i afegir-hi el pebre vermell. Abocar-hi la melsa i remenar.

Tirar un raig d'oli a la paella i daurar una mica l'all tallat a làmines. Quan comenci a agafar una mica de color, afegir-hi la sípia i quan comenci a esclatar, posar-hi el pop. Sofregir-ho tot junt un parell de minuts i reservar en un plat.

En el mateix oli fregir els pebrots per separat. Quan agafin color, reservar el vermell i afegir al verd la ceba trinxada. Deixar coure i quan comenci a agafar color, tirar-hi un raig de conyac. Deixar que s'evapori l'alcohol, remenant de tant en tant per evitar que s'enganxi. Seguidament, afegir-hi la barreja preparada de tomàquet i deixar sofregir entre 7 i 10 minuts, remenant de tant en tant i, si cal, afegint-t'hi un raig d'aigua per evitar que es cremi.

Tot seguit posar l'arròs. Remenar durant dos o tres minuts, per tal que el gra s'impregni bé del sofregit i es torri una mica. A continuació abocar dins la paella el brou calent i rectificar de sal. Deixar-ho a foc mig-baix durant uns 15-18 minuts. Als 5 minuts de cocció, afegir-hi el pop, la sípia i les cloïsses. De tant en tant sacsejar la paella per desenganxar l'arròs del fons i evitar que es cremi.

Un cop cuit, decorar l'arròs amb les tires de pebrot vermell i col·locar les cues del pop al mig.

Opcionalment es pot daurar l'arròs 5 minuts al forn amb mode grill, per tal d'aconseguir un aspecte daurat més atractiu i intensificar els aromes. Tenir en compte però, que es courà més l'arròs i el possible brou.