

ARRÒS AMB LLAMÀNTOL I CLOÏSSES

(Alfarería Rosa)

30 gr d'arròs	Oli d'oliva verge
1 llamàntol	Julivert
4 Calamars o calamarsons	1 fulla d'alfàbrega
30 gr de cloïsses	All
100 gr de ceba	Julivert.
100 gr de tomàquet	Vi blanc ("fino")
Mantega	Fumet o brou de peix
Farina	

Coure el llamàntol uns 7 minuts per kg. Treure la closca, reservar la cua i les pines.

Escalfar la mantega i trirar-hi la ceba, afegir tomàquet en quarts i la carn del cap del llamàntol. Lligar amb una mica de farina, mullar amb fumet, deixar cuinar, triturar i colar per un xinès fi. Reservar.

Triturar amb el túrmix oli d'oliva, julivert i una mica d'alfàbrega i all. Passar per un xinès fi i reservar.

Posar a escalfar all i afegir els calamars o calamarsons net i en daus. Afegir l'arròs i una mica de julivert i deixar que s'escalfi bé. Posar una mica de vi blanc i anar afegint fumet, a poc a poc i remonent sense parar. Afegir-li una mica de sal.

Mantenir així l'arròs durant 15 minuts i treure'l a una safata per tallar-li la cocció. Mentrestant, acabar de cuinar en una paella amb una mica d'oli d'oliva les pines i la cua del llamàntol.

Posar l'arròs en un recipient, afegir-li l'oli de julivert i alfàbrega i una mica de fumet, i acabar de cuinar-ho rectificant de sal. En l'últim moment posar les cloïsses (prèviament obertes i sense closca) i l'aigua d'aquestes.

A l'hora d'emplatar, per a cada ració, posar en el centre del plat l'arròs, damunt una pinça i mitja cua de llamàntol i salsar al voltant amb la crema de llamàntol.