

Arròs de pop

Catalunya

Rosa Torruella

Ingredients per a 4 persones

400 g d'arròs
2 potes de pop cuites
1 ceba grossa
Alls tendres
1 pebrot verd
2-3 tomàquets vermells
Pebre vermell dolç de la Vera
Fumet de peix (800 g aprox.)
Oli d'oliva, sal i pebre negre molt



Preparació

Aprofiteu el suc i la gelatina del pop (que hi ha a la bossa, si feu servir pop congelat) i barregeu-ho amb el fumet de peix, que posareu a escalfar.

Talleu la ceba i el pebrot verd a trossos ben petits i els alls tendres a rodanxes. Ratlleu els tomàquets. Comenceu a fer el sofregit: en una cassola poseu l'oli d'oliva, escalfeu-lo bé i afegiu-hi la ceba, els alls i el pebrot. Quan comencin a daurar-se, afegiu-hi els tomàquets ratllats i sofregiu-ho tot fins que es caramel·litzi. Poseu-hi una mica de sal i de pebre negre.

Afegiu-hi l'arròs i sofregiu-ho uns 5 minuts. Ara és el moment d'afegir-hi la culleradeta de pebre vermell. Remeneu-ho amb l'arròs i de seguida aboqueu-hi el fumet de peix bullint perquè el pebre no amargui. Feu-ho bullir 6 minuts a foc fort. Rectifiqueu-ho de sal.

Talleu a rodanxes les potes del pop. Passats els 6 minuts, abaixeu el foc i incorporeu el pop a l'arròs. A foc mitjà, deixeu-ho coure 7 minuts més. Un cop passat el temps, apagueu el foc i deixeu reposar l'arròs 5 minuts més. Acompanyeu-lo amb una amanida verda.