



ELABORACIÓ

INGREDIENTS

- 400 g d'arròs fumat
- 2 cebes tendres laminades
- 2 dents d'all picats
- 1 trosset de guindilla
- 120 g d'anguila fumada Carpier tallada a daus i rostida amb soplet part de la pell.

Pel fumet:

- 2 kg caps d'escamarlans
- 1 porro
- 1 ceba
- 2 pastanagues
- 1 cap d'all tot net i tallat a trossos
- 1 c.s. pebrot dolç
- 200 g Conyac
- 4 l d'aigua

Allioli safrà:

- ½ l d'oli
- 2 ous
- 1 gra d'all
- 4 g de safrà torrat
- Sal

1. Sofregir l'all, la ceba i el bitxo; afegir l'arròs, nacarar i mullar amb 1 l de fumet.
2. Fer cocció 5 minuts a foc fort, 5 minuts a foc lent, 5 minuts al forn a 180 °C i 5 minuts de repòs, posant l'anguila a sobre i punts d'allioli de safrà.
3. **Pel fumet:**
Sofregir les verdures, afegir els caps, saltejar flamejant amb conyac, posar pimentó i mullar amb aigua; Deixem bullir 1 hora i colar.
4. **Per l'allioli de safrà:**
Batre tot muntant l'allioli.

NOTES:

