

Arròs amb pebrots i calamars

Per si encara no t'has atrevit a preparar arròs caldós amb Thermomix, comença amb aquest, perquè el qui ho prova repeteix

PROVA-HO!!!!



INGREDIENTS:

- 100 g de pebrot vermell
- 100 g de pebrot verd
- 1 dent d'all
- 70 g d'oli d'oliva
- 500 g de calamars trossejats
- 2 cullerades de julivert fresc picat
- 50 g de vi blanc
- 350 g d'arròs de gra rodó
- 600 g de brou de peix
- 1 pessic de safrà
- 1 culleradeta de sal

PREPARACIÓ:

1. Posi en el got el pebrot vermell i verd, l'all i l'oli. trossegi **2 seg/vel5** i sofregeixi **8 min/Varoma/vel1**.

2. Posi el calamar i el julivert, 5 min/Varoma/gir a l'esquerra/vel cullera.
 3. Posi el vi i programi 1 min/Varoma/gir esquerra/vel cullera, sense posar el gotet per afavorir l'evaporació.
 4. Posi l'arròs 2 min/Varoma/gir esquerra/vel cullera
 5. Posi el brou, el safrà i la sal i programi 11 min/100º/gir esquerra/vel cullera i després 2 min/Varoma/gir esquerra/vel cullera. Aboqui l'arròs immediatament en una cassola i estengui-ho amb l'espàtula. Deixi reposar 2-3 min. i serveixi
-

Arròs pilaf amb fruita seca Thermomix

Avui he preparat aquest arròs, que està en el receptari "Viaje a la Índia" És un acompanyament genial per als guisats amb curri i també per el bacallà o per portar en el teu Tupper. He variat una mica la quantitat d'arròs, he fet 200 gr. i surten 6 racions completes.



INGREDIENTS: (per 6 racions)

- 150 gr. de ceba tallada en quatre trossos
- 2 dents d'all
- 40 gr. d'oli d'oliva verge extra
- 60 gr. d'ametlles laminades
- 40 gr. de festucs pelats (sense sal)
- 40 gr. de panses de corinto
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sèsam negre
- 50 gr. de pinyons
- 30 gr. de pipes de carabassa
- 1 cullerada de llavors de rosella
- 50 gr. de nabius vermells deshidratats
- 400 gr. d'aigua
- 200 gr. d'arròs basmati
- 1 culleradeta de sal
- 25 gr. de suc de llimona

PREPARACIÓ:

1. En el got de el Thermomix posem la ceba, l'all i 20 gr. d'oli. Programem **3 segons, a velocitat 7**. Amb l'espàtula, baixem les restes que hagin quedat en les parets del got cap i programem **5 minuts, temperatura varoma i velocitat cullera**.
2. Incorporem les ametlles, els festucs, les panses, el sèsam, els pinyons, les pipes, les llavors de rosella i els nabius. Programem **5 minuts, temperatura varoma, gir a l'esquerra i velocitat cullera**. Retirem a un bol i reservem.
3. Sense rentar el got, tirem l'aigua, l'arròs, la sal i 20 gr. d'oli. Programem **8 minuts, temperatura varoma, gir a l'esquerra i velocitat cullera** i deixem reposar dins del got durant **10 minuts**.
4. Posem l'arròs en una font de servir fonda i reguem amb el suc de llimona. Afegim la fruita seca reservada, barregem amb l'espàtula i servim.

Arroz con sepia y cigalas, Thermomix

Si encara no has preparat arròs amb Thermomix, et recomano que ho provis, et sorprendrà, queden al punt i com sempre amb molt de sabor. Prova els "Risottos", "Arròs caldós amb marisc" fins i tot es pot preparar tot el sofregit al Thermomix i finalment coure l'arròs en la paellera.

Aquest diumenge he preparat aquest i he triomfat.



recepta de arros de sepia i escamarlans

INGREDIENTS:

Fumet d'escamarlans

- 500 g d'escamarlans sencers crus petites
- 40 g d'oli d'oliva
- 800 g d'aigua

Arròs amb sépia i escamarlans

- 40 g d'oli d'oliva
- 50 g de ceba
- 2 grans d'all
- 250 g de sépia en trossos d'aprox. 2×2 cm
- 150 g de tomàquet triturat en conserva

- 1 culleradeta de polpa de pebrot (Ho trobaràs preparat els supermercats o els mercats a on venen olives)
- 1 culleradeta de sal
- 1 pessic de pebre (opcional)
- 250 g d'arròs de gra rodó

PREPARACIÓ:

Fumet d'escamarlans

1. Pela els escamarlans (reserva els cossos) i posa en el got els caps i les closques i 40 g d'oli. Sofregeix **5 min/120 °C/vel 1**.
2. Afegeixi l'aigua i calenta **10 min/100 °C/vel 2**. Cola el fumet a través d'un colador de malla fina i reserva. Renta el got

Arròs amb sépia i escamarlans

1. Posa en el got l'oli, la ceba i l'all. Trosseja **4 seg/vel 5**. Després, sofregeix **5 min/120 °C/vel 1**.
2. Incorpora la sépia i sofregeix **5 min/120 °C/gir invers/vel cullera**.
3. Incorpora el tomàquet triturat i la polpa de pebrot **5 min/120 °C/gir invers/vel cullera**.
4. Afegeix el fumet d'escamarlans reservat, la sal i pebre i programa **10 min/100 °C/gir invers/vel 1**.
5. Agrega l'arròs programa **11 min/100 °C/gir invers/vel 1**.
6. Afegeix els cossos dels escamarlans reservats i programa **2 min/100 °C/gir invers/vel 1**.
7. Aboca a una cassola de fang, deixa reposar 2 minuts.®