

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/100°/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