

Arròs a banda

Arròs a banda

mitjana:

Your rating: None Average: 5 (4 votes)

Others

Close

L'*arròs a banda* és un plat mariner, actualment molt considerat gastronòmicament i, sens dubte, un dels més coneguts a la Comunitat Valenciana. Originalment, aquest arròs es cuinava amb el peix sobrant de la venda de les llotges, com el lluç o el rap, i es coïa amb creïlla i ceba. La cocció de l'arròs es feia amb el caldo resultant, com a mer acompanyament del peix, i per això el nom: *arròs a banda*, o, dit d'una altra manera, arròs "a part". És típic presentar-lo en la taula acompanyat d'allioli, i a Dénia se celebra un prestigiós concurs Internacional d'arròs a banda.

Per:

4

Ingredients:

1/2 kg de rap, 1/4 kg de verat, 1/4 kg de sorell, 1/4 kg de gallineta, 1/4 kg de rata, 1/4 kg de galeres, 150 gr de col, 4 creïlles menudes, 400 gr d'arròs, 2 nyores, 4 grans d'all, safrà, oli i sal.

Elaboration:

Primer se sofregeix la nyora i es pica en un morter amb els grans d'all. S'hi afegeix una miqueta de sal. Se sofregeix la col i la creïlla en el mateix oli i s'hi afegeix la picada de nyora. A continuació s'hi posa l'aigua necessària i es deixa coure durant uns 10 minuts. Després s'hi incorpora el peix per ordre de textura i de duresa. S'hi afegeix el safrà, el peix es deixa coure durant 10-12 minuts i es cola el caldo. Es rectifica de sal. A banda, en una cassola se sofregeix l'arròs amb una mica d'oli i s'hi afegeix el caldo del peix. Es deixa coure tot durant 18 minuts i s'apaga el foc. Deixeu reposar el plat durant uns 5 minuts abans de servir-lo.

Com a segon plat se serveix el peix

- **Municipis:**

[Ademuz](#) ^[1]

Valora i compartix

mitjana:

Your rating: None Average: 5 (4 votes)

Others

[Close](#)

- [Top](#)
- [Back](#)

- [Política de cookies](#)
- [Avis legal](#)
- [Contacte](#)
- [Sitemap](#)
- [Newsletter](#)

© Turisme Comunitat Valenciana, 2019. Todos los derechos reservados.