

Arrós de Crancs

Arrós de Crancs

mitjana:

Your rating: None Average: 5 (1 vote)

Others

Close

Qualsevol amant del marisc quedarà plenament satisfet després de degustar aquest exquisit plat cuinat en cassola de fang. Crancs, cigales i un sofregit fet amb el delicat toc de la nyora i el llorer suposen una combinació de sabors que té com a resultat un arròs melós capaç de satisfer els paladars més exigents.

Per:

4

Ingredients:

1 bou de mar de 500 gr.; 4 nécores; 1/2 kg. de boques; 1 cigala de roca de 400 gr.; 400 gr. d'arrós; 1 tomaca; 1 cap d'all; 2 nyores; 1 ceba; 1 fulla de llorer; menta; aigua; sal; safrà i oli d'oliva.

Elaboration:

Posem una cassola de fang al forn amb oli i una miqueta de sal. Posem els crancs (manatí, nècores i boques) i la cigala. Ho sofregim i ho guardem. Amb el mateix oli, sofregim la ceba picada, els alls, la tomaca, les nyores, el llorer i a continuació afegim l'aigua. Després afegim el safrà i posem de nou els crancs i la cigala en la cassola. Ho coem tot durant 1/2 hora i fiquem l'arròs. Provem de sal i posem tres fulletes de menta.

- **Municipis:**

Valora i compartix

mitjana:

Your rating: None Average: 5 (1 vote)

Others

Close

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

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

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