



CALORIES*
354

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per ració)

| | |
|------|---------------------|
| 15,7 | Proteïna |
| 43,9 | Hidrats de Carboni |
| 11,5 | Greix totals |
| 2,4 | Greix saturat |
| 6,9 | Greix monoinsaturat |
| 1,6 | Greix polinsaturat |
| 0,04 | Colesterol |
| 4,2 | Fibra Alimentària |
| 0,55 | Sodi |

AL·LÈRGENS
musclos



60'



4 PAX

DIFICULTAT
MITJANA



SENSE GLUTEN

* calories per ració



ARRÒS SOCARRAT DE MUSCLOS I CARXOFES AMB JABUGO

PONS

UTILITZEM:



**PONS SELECCIÓ
FAMILIAR
TRADICIONAL**
OOVE



**PONS
FRESH CRUSHED
AMB SAFRÀ**
OOVE amb Safrà



**PONS CONDIMENT
DE POMA**
Condiment de Poma



ALGÈS
Vi negre



ROC DE FOC
Vi blanc

MARIDEM:

INGREDIENTS

- 200 gr Arròs bomba
- 500 gr Musclos
- 1 litre Brou de pollastre
 - 2 Carxofes mitjanes
 - 1 Porro petit net
- 40 gr Pernil de jabugo
- 20 gr Greix de jabugo
- 1 dent d'all
- 25 ml Roc de Foc
 - Pons Selección Familiar Tradicional
 - Pons Crushed amb Safrà
 - Sal
 - Pebre

ÚTILS



Cassola
amb tapa



Paella baixa



Forn

OBSERVACIONS

Quan socarrem l'arròs fem una capa caramelitzada cruixent al fons de la cocció. Mai remenem l'arròs si volem aconseguir l'efecte socarrat. En cas que el socarrat ens arribi abans de finalitzar la cocció, podem acabar-la al forn perquè no es cremi la capa caramelitzada.

ELABORACIÓ

Per al brou:

- Afegir els musclos i el vi blanc en una cassola. Tapar-la i posar-la a foc mig/alt fins que els musclos es comencin a obrir. No afegim mai aigua. 🔥
- Reservem per separat, el brou resultat de la cocció i la carn del musclo.
- Netegem les carxofes reservant les fulles fibroses per un costat i els cors tendres per l'altre.
- En una olla barregem brou dels musclos i el brou de pollastre; afegim el porro i les fulles fibroses de la carxofa. Posem a foc baix fins que el brou resultant quedi reduït a 750 ml. Reservem el brou colat calent. 🔥

Per l'arròs:

- En una paellera a foc baix amb 25 ml de Pons Selección Familiar Tradicional; afegim la ceba picada petita, el greix de jabugo tallat a daus, l'all picat petit i els cors de carxofa tallats a quarts. Cal que el sofregit quedi molt sec i daurat. 🔥
- Deixem que es dori el conjunt i afegim l'arròs. 🔥
- Remenem l'arròs durant 3 minuts a foc mig fins que agafi temperatura. 🔥🔥
- Afegim el brou de musclos i carxofa i deixem coure el conjunt durant 18 minuts. 🔥🔥
- Els primers 5 minuts a foc alt. 🔥
- La resta de cocció a foc baix. 🔥
- A l'últim minut de cocció afegim un raig de Pons Crushed amb Safrà que ens ajudarà a caramelitzar el socarrat del fons i aportarà un matis aromàtic molt interessant al conjunt. 🔥
- Després del Pons Crushed amb Safrà, afegim immediatament la carn de musclo ben distribuïda. Deixem coure 1 minut i apaguem el foc. 🔥
- Deixem reposar el conjunt 5 minuts tapant-lo amb un drap net.
- Abans de servir decoram amb els talls fins de pernil de jabugo.

El control de la flama és imprescindible per un resultat d'èxit en aquesta recepta.

🔥 Foc Baix 🔥🔥 Foc Mig