

# RECEPTA DE L'ARRÒS

Per a unes 2000 persones

## INGREDIENTS

- 185 quilos d'arròs
- 30 litres d'oli (25L per a l'arròs i 5L per guardar la paella)
- 60 quilos de tomàquet de pot (no fregit i triturat)
- 9 quilos de pebrot vermell (llauna tallat a tires)
- 10 quilos de pebrot verd
- 10 quilos de pebrot vermell
- 60 quilos de ceba (que siguin grans)
- 2 quilos d'all pelats (1 de tallat i 1 de sencer)
- 34 quilos de sípia
- 15 -30 quilos de gamba
- 50 quilos de musclos
- 20 quilos de petxines
- 50 quilos de peix per fer el fumet
- 2 caps de rap
- 33 quilos de pollastre
- 15 conill
- 35 quilos de costella de porc
- 15 quilos de salsitxes
- ½ quilo de pebre vermell dolç
- ½ quilo de pebre blanc
- 6 quilos de sal
- 2 manats de julivert
- 4 litres de conyac
- 18 pots de 25 litres de fumet = 450 litres
- 20 garrafes d'aigua de 8 litres = 160 litres

Per fer l'arròs cal posar-hi dues vegades més de fumet o d'aigua que quilos d'arròs.

## PREPARACIÓ PAELLA D'ARRÒS

Començar a preparar l'arròs cap a dos quarts de dotze.

Salar i sofregir la carn.

Quan estigui ben rossa:

Posar-hi el conyac.

A continuació tirar-hi el pebrot vermell i verd i quan estigui una mica ros afegir-hi la ceba, deixar-la sofregir molt bé.

Tirar a la paella la sípia.

Quan la sípia estigui cuïta:

Posar-hi el tomàquet.

Afegir-hi el fumet (posar entre aigua i fumet més del doble que els quilos d'arròs).

Cap a un quart - dos quarts de dues l'aigua ja ha de bullir.

Afegir-hi els pèsols (si n'hi ha) i les gambes.

Quan faci un quart d'hora que l'arròs estigui bullint ja es pot apagar el foc.

Posar-hi el pebrot de llauna, l'all i el julivert i deixar-lo reposar una estona abans de començar a servir.