

Arròs amb el Català



Ingrédients pour 6 personnes:

- 1 Chorizo (fort ou doux selon votre goût).
- 1 Oignon.
- 3 gousses d'Ail.
- 1 Poivron vert.
- 1 Poivron jaune.
- 1 cuil à soupe d'Huile d'Olive *Oliflix*.
- 5 Tomates Olivette de pleine terre.
- 1 pointe de couteau de purée de Piment.
- 250 grammes de Riz du delta de L'Ebre.
- 60 cl de bouillon de Volaille (1 cube).
- 1 cuil à café de Thym séché.
- 1 cuil à soupe de Persil hachée.

Préparation:

- Couper le chorizo en rondelles.
- Peler et couper l'oignon et l'ail.
- Éépiner les poivrons et tailler-les grossièrement en morceaux.
- Plonger vos tomates 1 à 1 dans de l'eau bouillante pendant une trentaine de secondes.
- Retirer et plonger-les immédiatement dans un bain d'eau glacée, ou très froide.
- Des qu'elles sont refroidies retirer les tomates de l'eau.
- La peau s'enlève alors toute seule.
- Dans une grande casserole, faire chauffer 1 cuil à soupe d'huile d'olive, y faire revenir l'oignon et l'ail, ajouter les poivrons et les rondelles de chorizo.
- Ajouter les tomates pelées, préalablement coupées en dés et la purée de piment.
- Incorporer le riz, verser le bouillon.
- Parsemer avec les herbes et mélanger.
- Faire cuire 20 minutes.
- Surveiller tout en mélangeant.