

JAMBALAYA

de
la mamma alicia

INGREDIENTS

- 8 llagostins crus, pelats fins a la cua
- 1 ceba picada
- 1 tassa d'api verd picat
- 1 pebrot verd picat
- 2 xoriços tallats en mitges llunes

PREPARACIÓ

1. En primer lloc, saltem en un cassó la ceba, l'api i el pebrot fins que agafin color. Afegim el pollastre i el xoriço trossejats, perquè es daurin una mica.

2.

Agreguem les espècies, les herbes i l'all picat, li donem unes voltes i afegim el tomàquet triturat i deixem que s'evapori la major part de l'aigua que deixi anar.

3.

Tirem el brou i el tomàquet trossejat, rectificuem de sal i deixem al foc fins que bulli. En aquest moment, afegim el verd de la ceba tendra, l'arròs i deixem bullir 15 minuts, tirem els llagostins i coem 5 minuts més.

INGREDIENTS SALSA CAJÚN

- 1 cullereta de mostassa en pols
- 1 cullereta de paprika
- 1 cullereta de ceba en pols
- 1/2 cullereta de comí en pols
- 1/2 cullereta d'orenga seca
- 1/2 cullereta de pebre blanc en pols
- 1 cullereta de sal
- 1/2 cullereta d'alfàbrega seca
- 1/2 cullereta de farigola seca
- 1/4 cullereta de pebre negre
- 1/4 cullereta de chile en pols

- 2 pits de pollastre trossejats
- 1/2 all picat
- 3/4 tassa de tomàquet triturat
- 4 tomàquets madurs, pelats i picats
- 4 tasses de brou de marisc o pollastre
- 1/2 tassa de ceba tendra
- 2 tasses d'arròs llarg vaporitzat