

## PAELLA AMB GALERES

Per a 4 racions:

32 galeres  
200 g de ceba picada fina  
50 ml de xerès sec

400 g d'arròs bomba  
50 g de pebrot verd  
50 g de pebrot vermell  
20 g d'all

pebre roig, sal i pebre  
oli d'oliva verge extra

### PREPARACIÓ I COCCIÓ

1. Poseu les galeres ben planes en una safata i entreu-les al congelador només 30 minuts. Amb unes bones tisores de cuina obriu la closca de les galeres per sobre i per sota, com un tall en canal que permetrà amb tota facilitat retirar-ne les punxegudes closques. Reserveu les galeres a la nevera. I reserveu les closques i els caps per preparar el brou de l'arròs.
2. Poseu a sofregir la ceba picada amb un fil d'oli en una olla. Deixeu que us quedi un sofregit ben confitat.
3. Afegiu a l'olla les closques i els caps de les galeres, tallats a bocins ben menuts, salpebreu, i continueu el sofregit 5 minuts més. Afegiu a l'olla una punta de pebre roig, sal i pebre i el xerès sec, deixeu-ho coure tot junt 2 minuts més, afegiu-hi 2 litres d'aigua mineral bullent i deixeu-ho bullir a foc mitjà durant 20 minuts. Coleu-ho i reserveu-ho.
4. Poseu un fil d'oli en una paella, sofregiu-hi el pebrot verd i el vermell només 2 minuts, afegiu-hi l'all picat, salpebreu lleugerament cada verdura, i sofregiu-lo només 15 segons. Tireu-hi 1.400 ml del brou ben calent i, quan torni a arrencar el bull, tireu-hi l'arròs, poseu-hi el punt de sal i deixeu-ho coure a foc mitjà durant 10 minuts.
5. Amaniu les cues de galera amb oli, sal i pebre, repartiu-les per sobre la paella i deixeu-ho coure només 1 minut més. Retireu la paella del foc, tapeu-la durant 2 minuts i ja teniu l'arròs llest per servir.