Arroz Negro

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Ampyla



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio
El truco de esta receta:
Un alioli casero para acompañar

Descripción:

Es un plato que aparece en diversas zonas del mediterráneo.1 Donde puede verse en Italia (donde se puede degustar el Riso nero a la Fiorentina o el mismo Riso al nero di seppia). En la cocina española es frecuente en el levante donde se pueden ver numerosos ejemplos. En el propio de el Grao de la ciudad de Castellón, así como de pueblos pesqueros del litoral alicantino: Torrevieja, Guardamar, Santa Pola, Villajoyosa. Propio también de la costa catalana especialmente la del Ampurdán en Gerona, es un plato típico de la villa de Palafrugell.

Ingredientes para 4 personas :

- 400g de arroz de grano medio
- 1 litro y cuarto de caldo de marisco o pescado
- 500g de choco (sepia o jibia) mediano
- 4 bolsitas tinta de calamar
- 300g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 tomates grandes y maduros
- unas hebras de azafrán
- aceite de oliva
- sal

Preparación:

Paso 1

Limpia el choco bajo el chorro de agua del grifo, sécalo muy bien y córtalo en trozos pequeñitos.Pela la cebolla y los ajos. Pica fina la cebolla y corta en rodajas los ajos. Pela los tomates, quítales las semillas y pícalos muy muy finos (como si fuera tomate triturado). Saca la tinta de calamar del congelador.En una olla o cazo pon a calentar el caldo que vamos a utilizar. Pon la paella (el recipiente) a fuego medio con el aceite y cuando el aceite esté caliente añade el choco troceado (recuerda que debe estar bien seco) y saltea hasta que el choco se dore. OJO: El choco salta mucho y puedo provocarte una quemaduraCuando el choco esté dorado sácalo a un plato con una espumadera intentando que quede el máximo aceite en la paella. Luego añade a la paella la cebolla y el ajo y deja hasta que se doren (si fuese imprescindible añade un chorrito más de aceite).

Paso 2

Luego añade el tomate picado y deja durante 2 o 3 minutos. Ahora añade el arroz y la tinta de calamar. Mezcla bien con las verduras durante 1 minuto y añade el caldo bien caliente. Añade el choco y las hebras de azafrán. Mezcla todo bien y prueba de sal. Si el caldo va sin sal necesitaras al menos media cucharada pequeña de sal (ten en cuenta que el choco bien dorado aporta un sabor muy intenso casi salado). Si el caldo ya lleva sal tendrás que ajustar el punto de sal a tu gusto, pero ten en cuenta que al final se concentrarán los sabores.Deja a fuego fuerte unos 10 minutos y luego baja a fuego medio. No remuevas el arroz mientras se hace. Cuando el arroz esté en su punto aparta del fuego y deja reposar durante 5 minutos. Si el arroz quedó un poco duro deja que repose estos 5 minutos tapado con un paño limpio y húmedo (pero que no gotee). Y eso es todo, sirve el arroz acompañado de un rico alioli y a comer!!!!No olvidéis dejar que el arroz repose 5 minutos fuera del fuego para que quede perfecto