Arroz negro con sepia

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Cristina Madico



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 g de arroz
- 1 cebolleta
- 1/2 pimiento rojo
- 1 tomate grande rallado
- 1 diente de ajo
- 1 sepia grande 600-750 g
- 4 bolsitas de tinta de calamar
- 1 cucharadita de pimentón
- 750 ml de caldo o fumet de pescado
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra
- All-i-oli:
- 200 ml aceite de oliva
- 1 huevo
- 1/2 Ajo
- Sal
- Unas gotas de zumo de limón

Preparación:

Paso 1

Lavamos y cortamos en dados la sepia. Reservamos. Ponemos a calentar tres cucharadas de aceite de oliva en una paellera. Añadimos la cebolleta y el ajo picado finamente. Cuando empiece a pocharse, añadimos el pimiento rojo cortado en dados pequeños. Sazonamos y removemos con una cuchara de madera. Dejamos hacer

un par de minutos e incorporamos el tomate rallado. Mezclamos y dejamos hacer un par de minutos más. Añadimos el pimentón y la tinta de calamar. Removemos, añadimos la sepia y el arroz. Rehogamos y estiramos todo el arroz por la base de la paellera. Vertemos por encima el caldo o fumet de pescado, que habremos calentado previamente. Subimos el fuego al máximo y, cuando empiece a hervir el caldo de nuevo, dejamos durante 5 minutos. Bajamos el fuego, y dejamos cocer otros 13 minutos más. Retiramos. Preparamos el alioli incorporando todos los ingredientes, menos el zumo de limón, en el vaso de la batidora. Batimos hasta conseguir la textura de una mahonesa, añadimos el zumo de limón, mezclamos y servimos el alioli en un cuenco junto con el Arroz negro de sepia.