ARROZ NEGRO

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico
El truco de esta receta:
Puedes servirlo con alioli

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 gr de Arroz
- 1 Sepia
- 250 gr de Gambas
- 1/2 de cebolla
- 2 Tomates maduritos
- 3 Dientes de Ajo
- 1/2 de Pimiento verde
- 1 Litro de Caldo de pescado
- 1 Sobre de Tinta de calamar
- 1 Vaso de Vino blanco
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

Preparación:

Paso 1

Pica la cebolla, el pimiento, el tomate y el ajo en trozos muy finos. Pela también las gambas y resérvalo.

Paso 2

Calienta en un cazo el caldo de pescado. En una paellera, pon aceite y cuando esté caliente echa la sepia troceada y deja que se haga durante cinco minutos. Añade la cebolla y el pimiento verde picado, remueve y deja que se haga durante cinco minutos más. Añade el ajo picado y las gambas, rehogas unos minutos y añade el tomate troceado echa un poquito de sal y deja que se cocine todo durante otros cinco minutos.

Paso 3

Diluye las tintas en un vasito con dos cucharadas de agua caliente y añádelo a la cazuela. Incorpora el arroz y remueve, dos minutos aproximadamente. Añades el vino blanco y dejas que se evapore.

Paso 4

Ahora... echa la mitad del caldo y deja que hierva, durante diez minutos. Añade el resto del caldo y lo dejas a fuego bajo durante diez minutos.

Paso 5

Cuando haya pasado ese tiempo, deja que repose unos cinco minutos más tapado con un paño. Y a comer