ARROZ NEGRO CON CRUJIENTE DE ARROZ Y ALI-OLI

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

A MÍ ME GUSTA MÁS HACER LA SALSA DE TINTA QUE PONERLA DIRECTAMENTE.

Ingredientes para 6 personas :

- 1 FILETE LIMPIO DE ROSADA
- 12 LANGOSTINOS
- 1 CEBOLLA MEDIANA
- 1 PIMIENTO VERDE
- 100 GR. de ALMEJAS
- 4 SOBRES de TINTA DE CALAMAR
- 5 DIENTES DE AJO
- 4 RODAJAS de PAN DURO
- FUMET
- ALI-OLI
- SAL
- ACEITE DE OLIVA
- 350 GR. de ARROZ

Preparación:

Paso 1

CORTAR EL PESCADO EN BRUNOISSE DE 1´5 CM. PELAMOS LOS LANGOSTINOS Y LOS CORTAMOS A LA MISMA MEDIDA Y RESERVAMOS. PONEMOS EN UNA CAZUELITA LAS ALMEJAS Y LAS ABRIMOS Y RESERVAMOS SEPARADAS DE SUS VALVAS. EN LA PAELLERA CON UN POCO DE ACEITE BIEN CALIENTE SALTEAMOS EL PESCADO Y LOS LANGOSTINOS Y RESERVAMOS.

Paso 2

PARA LA SALSA DE TINTA: FRIMOS EL PAN Y LOS AJOS, LE AÑADIMOS LA TINTA, LE DAMOS UNAS VUELTECITAS Y LE AÑADIMOS UN CHORRITO DE FUMET PARA QUE CUEZA. TRITURAMOS BIEN Y RESERVAMOS.

Paso 3

PRECALENTAMOS EL HORNO A 160º. PARA EL CRUJIENTE: PONEMOS A COCER 50 GR. DE ARROZ CON FUMET Y LO DEJAMOS COCER HASTA QUE EL ARROZ SE PASE. EN UNA BANDEJA PONEMOS PAPEL DE HORNO, PONEMOS EL ARROZ PASADO, TAPAMOS CON PAPEL DE HORNO Y EXTEDEMOS CON UN RODILLO BIEN APLASTADOS, HADEMOS UNAS MANCHAS CON LA TINTA DE UN SOBRE. TAPAMOS CON PAPEL Y LO HORNEAMOS HASTA QUE LOS BORDES ESTAN LEVANTADOS Y COMPROBAMOS QUE QUEDA SECO.

Paso 4

PICAMOS LA CEBOLLA Y EL PIMIENTO MUY PEQUEÑOS Y LOS POCHAMOS EN LA PAELLERA. CUANDO LA CEBOLLA EMPIECE A ABLANDARSE AÑADIMOS EL ARROZ, DAMOS UNAS VUELTECITAS LE AÑADIMOS LA SALSA DE TINTA, COCEMOS 5 MINUTOS Y LE AÑADIMOS EL RESTO DEL FUMET Y DEJAMOS COCER, MOVIENDO DE VEZ EN CUANDO PARA QUE NO SE PEGUE 15 MINUTOS.

Paso 5

AÑADIMOS EL PESCADO LOS LANGOSTINOS Y LAS GAMBAS, Y SI ES NECESARIO MÁS FUMET, SALPIMENTAMOS Y METEMOS EN EL HORNO A 160º UNOS 8 MINUTO MÁS.