Arroz Negro

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

Creador: Luis Muñoz



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Servirlo acompañado de salsa ali-oli.

Descripción:

Típica receta mediterránea de intenso sabor.

Ingredientes para 4 personas :

- 200 gr de Arrroz
- 1 Sepia
- 2 Tinta de calamar
- 2 Tomates maduros
- 1 diente de Ajo
- 3 cucharadas de Aceite de Oliva
- Sal
- 1/2 l de Caldo de pescado Aneto

Preparación:

Paso 1

En una cazuela baja o en una paellera calentamos un poco de aceite y rehogamos la sepia lavada y troceada. Cuando esté bien regogada, retiramos la sepia y ponemos el diente de ajo, los tomates pelados y triturados y la tinta de calamar diluida en un poquito de agua. Lo cocinamos durante 10 minutos a fuego suave.

Paso 2

Incorporamos el arroz junto con la sepia y removemos bien. Añadimos el caldo de pescado caliente y dejamos cocer 10 minutos a fuego fuerte. Probamos, rectificamos de sal si fuera necesario y cocemos a fuego bajo otros 10 minutos. Si fuera necesario, añadir más caldo caliente para terminar la cocción pero siempre haciéndolo por los bordes.

Paso 3

Dejar reposar y servir.