

Arroz negro:

Ingredientes (para 4 personas):

- 400g de sepietas o calamar (limpio y troceado)
- Las bolsas de tinta fresca de la sepia/calamar o 2 bolsas de tinta congelada
- Aceite 180cc
- 300g de arroz
- 3 dientes de ajos y 250g de cebolla picada fina
- 200g de tomate picado pequeño (sin piel ni pepitas)
- Fumet de pescado (aprox 3 veces la cantidad de arroz)
- Vino blanco 100cc
- Sal, perejil, 1 hoja de laurel, pimentón dulce (1 cucharadita de café)
- All i oli



Preparación:

- Poner en una sartén el aceite a calentar, dorar los ajos y el laurel, retirar y reservar
- En ese aceite saltear ligeramente los calamares o sepietas y decantar
- Dorar a fuego lento la cebolla y cuando empiece a caramelizar añadir el tomate, una vez pochado (empieza a salir por encima ligeramente el aceite) añadir el vino y dejar reducir. Diluir un poco de pimentón rojo
- En la paella caliente echar el arroz y anacarar. Incorporar las sepias y el sofrito y cubrir con el fumé muy caliente. • Diluir las tintas con un poco del caldo y añadirlas a la cocción
- Una vez cocido el arroz (aprox 10 min) y justo antes de acabar la cocción añadir un triturado de aceite, perejil, el ajo frito, 1 ajo crudo y el laurel
- Al Emplatado: Emplatado el arroz en plato llano. Podemos dar volumen si previamente hemos reservado alguna pata del calamar y la freímos “a la Andaluza” (enharinadas y fritas en aceite muy caliente). El arroz negro se suele acompañar con all i oli