



<https://www.mepillasquisando.com>



ARROZ NEGRO CON SEPIA Y GAMBAS



INGREDIENTES:

400 gr. de Arroz.
1 y ¼ L. De Caldo de mariscos o pescado.
½ Kg. De Choco – Sepia – Jibia.
4 Bolsitas de Tinta de Calamar.
½ Kg. De Gambas arroceras.
1 Cebolla grande.
2 Dientes de Ajo.
1 Tomate maduro.
Azafrán.
8 cucharadas de aceite de oliva.
Sal y Aceite de oliva virgen.
Alioli.

ELABORACIÓN:

Limpiamos el choco y lo cortamos en trozos pequeños. Lo secamos muy bien y lo salteamos en una paellera, lo sacamos y reservamos. Pelamos las gambas y las reservamos. Troceamos la cebolla, los ajos y los sofreímos, cuando esté añadimos el tomate rallado, que se fría unos 5 minutos y añadimos el arroz y la tinta, mezclamos bien. Añadimos el caldo caliente, el azafrán y la sal, a continuación añadimos el choco y dejamos a fuego fuerte durante 10 minutos y a continuación echamos las gambas y bajamos el fuego, seguimos cocinando otros 10 minutos. Al igual que en las paellas no tocamos el arroz mientras se hace. Cuando esté en su punto apartamos y dejamos reposar sin tapar. Lo acompañamos con un buen alioli casero.

<https://www.mepillasquisando.com>