

Arroz negro

INGREDIENTES:

Ingredientes para 4 personas

350 gr de sepias con su bolsa de tinta
o con tinta congelada
300 gr de calamares medianos enteros
2 dl de vino blanco seco
1 diente de ajo
2 hojas de laurel
1 cebolla
1,5 l de caldo de pescado
400 gr de arroz redondo
2 cucharadas de perejil picado,
pimienta,
sal,
aceite de oliva



ELABORACIÓN::

Preparación

1. En un puchero freír lentamente el ajo picado y el laurel en el aceite de oliva. Cuando el ajo esté un poco dorado, retirar las hojas de laurel y picarlas.
2. Bajar el fuego y añadir las sepias y los calamares limpios y en trozos, así como la tinta de ambos. Si fuera congelada, desleírla en una cucharada de vino blanco tibio.
3. Al cabo de unos minutos, añadir las hojas de laurel trituradas y dejar reducir sin tapar.
4. Poner una paellera al fuego, verter el aceite y echar la cebolla finamente picada hasta que aparezca transparente
5. Añadir el arroz y remover constantemente mientras se frie un poquito.
6. Verter el vino y dejar que se vaya evaporando, añadiendo un poco más de la mitad del caldo de pescado. Cocer durante unos 10 minutos.
7. Añadir el resto del caldo así como las sepias y los calamares en su tinta ya sofritos.
8. Comprobar el punto de sal y cocer durante 10 -15 minutos hasta que el arroz esté en su punto