

ARROZ NEGRO

INGREDIENTES

2 Tazas de de arroz arborio

½ Kg de calamares y su tinta (La Tinta las venden en sobres, 3 sobres serán suficientes)

300 gr Langostinos pelados o enteros (opcional)

½ Taza de vino blanco

4 Tazas de caldo de pescado

1 Cebolla grande picada en dados

2 Tomates troceados

1 Pimiento rojo picado en cuadro

Guisantes al gusto

4 dientes de ajo

Perejil y cilantro picado

Sal y pimienta

Aceite de oliva virgen extra

PREPARACION

Sofreímos en una paellera con aceite de oliva los ajos, la cebolla, los tomates y el pimiento rojo hasta pochar, añadimos los calamares limpios y en trozos y cocinamos por unos minutos, luego le agregamos la tinta y lo dejamos al fuego, sin tapar. Añadimos el arroz y removemos mientras se fríe un poco, vertemos el vino y dejamos que se vaya evaporando y le vamos añadiendo la mitad del caldo de pescado. Agregamos los langostinos y los guisantes. Rectificamos de sal y pimienta. Lo cocemos unos 10 min, añadimos el resto del caldo y cocinamos por 25 min más a fuego bajo, hasta que el arroz este en su punto.

Al apagar espolvoreamos con cilantro y perejil picadito y dejamos reposar unos minutos antes de servir.

SUGERENCIAS

Al hervir se puede meter al horno tapado con papel de aluminio a 200° C por 35 min o hasta que el arroz esté listo.

Si lo desea un poco más seco quite el papel de aluminio 5 min antes de apagar.