



arroz negro

ingredientes

- Para una paella de 40cm
- 1 cebolla
- 2 ajos
- 400 g sepia o chipirones
- 100 g tomate frito
- 4 bolsas de tinta de calamar
- 400 g arroz redondo
- 1 l caldo pescado
- Aceite oliva
- 1 cucharita pimentón dulce

manos a la obra

- Picar finamente la cebolla y los ajos. Trocear la sepia o los chipirones limpios.
- Calentar un poco de aceite en la paellera y rehogar la cebolla, la sepia y los ajos. Añadir el pimentón, el tomate frito y el arroz. Incorporar la tinta y el caldo caliente. Salar.
- Mezclar bien y dejar que empiece a hervir a fuego fuerte unos 9 minutos, bajar el fuego y dejarlo otros 10 minutos.
- Apagar el fuego y dejar reposar tapado con un paño.

RECETA PARA: 6 PERSONAS

LISTO EN: 1 HORA

DIFICULTAD: BAJO

IDEAL PARA: ALMUERZO