

ARROZ NEGRO

Ingredientes :

Para el fumet: 250 gr. de agua, 250 gr. de gambas.

Para el sofrito: 100 gr. de aceite de oliva, 100 gr. de pimiento verde, 100 g. de pimiento rojo, 3 dientes de ajo, 3 bolsitas de tinta o las tintas de los calamares, 300 gr. de tomate natural triturado. 350 gr. de calamares limpios en tiritas finas. 1 hoja de laurel. 350 gr. de arroz bomba. 500 gr. de agua. 2 $\frac{1}{2}$ pastillas de caldo de pescado. 1 cayenita (opcional). Perejil troceado.

Preparación:

1. Prepare un fumet con las cabezas y las cáscaras de las gambas (reserve los cuerpos) y el agua, programando 5 minutos. 100°. velocidad 4. Cuele y reserve. Lave muy bien el vaso.
2. Ponga en el vaso los ingredientes del sofrito. trocee durante 6 segundos en velocidad 3 $\frac{1}{2}$ programe a continuación 10 minutos. 100°, velocidad 1.
3. **Ponga la mariposa en las cuchillas** y añada los calamares y la hoja de laurel. Programe 7 minutos, temperatura Varoma. velocidad 1.
4. Incorpore el arroz y programe 3 minutos, 100°, velocidad 1.
5. Cuando termine, agregue los líquidos, los calditos y la cayena (si la pone) y programe 7 minutos, 100°. velocidad 1, y después 5 minutos. varoma. velocidad 1, poniendo el cestillo invertido sobre la tapadera para evitar salpicaduras.
6. Cuando acabe, añada los cuerpos de las gambas y deje reposar dentro del vaso durante 1 minuto. Vuelque todo sobre una fuente plana y grande. extiéndalo bien con una cuchara para que acabe de absorber el líquido. espolvoree con perejil troceado y sirva.