

Libreta: Arroces
Creado: 24/03/2018 21:52
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/arroz-negro-con-chipirones-fritos.html>

Arroz negro con chipirones fritos

INGREDIENTES

300 gr. de arroz
12 calamares medianos
2 bolsas de tinta de chipirón
1 cebolla
Agua
2 dientes de ajo
Harina
Aceite
Sal
Perejil picado

PREPARACIÓN

Pica fina la cebolla y el ajo y pon a pochar en una cazuela con aceite. Cuando tome color añade el arroz, rehógalo, añade el agua (doble cantidad que de arroz).

Limpia los chipirones y reserva las tintas. Mezcla bien las tintas de los chipirones junto con la tinta de las bolsitas y un poco de agua y añádelo al arroz. Déjalo cocer unos 20 minutos y déjalo reposar otros 5 minutos.

Rellena los chipirones con los tentáculos, pásalos por harina y fríelos en aceite caliente.

Para servir, coloca en el centro una montaña de arroz y los chipirones alrededor. Espolvorea con perejil picado.