

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

---

## Arroz negro

### INGREDIENTES

600 g de arroz  
500 g de jibias pequeñas (puede sustituirse por calamares pequeños)  
200 g de cebollas picadas  
200 g de tomates maduros picados  
2 pimientos medianos  
Aceite  
3 dientes de ajo

### PREPARACIÓN

Freír en una cacerola la cebolla y el pimiento cortados en trocitos pequeños; a media cocción se incorporan las jibias (previamente se han separado las tintas) cortadas en trozos.

Cuando estén dorados se añade el tomate y se acaba de sofreír todo junto. Añadir 1/4 litro de agua caliente y dejar hervir a fuego lento 30 minutos. Se cuece el arroz (doble de líquido que de arroz, incluido el sofrito anterior) Cuando empiece a hervir se rectifica de sal y se añaden las tintas. Dejar cocer hasta que el arroz este "al dente" y seco.

Servir con salsa "all y olí"

### **Nota:**

Para la salsa "all y olí negat." (negra) se machacan en el mortero los dientes de ajo junto con un poquito de sal, hasta obtener una pasta y se le incorpora algo menos de un decilitro de aceite poco a poco. Debe quedar un "all y olí" cortado, sin ligar.