

ARROZ NEGRO

Ingredientes:

Fumet:

- 250 gr. de agua
- 250 gr. de gambas

Para el sofrito:

- 100 gr. de aceite de oliva
- 100 gr. de pimiento verde
- 100 gr. de pimiento rojo
- 3 dientes de ajo
- 3 bolsitas de tinta o las tintas de los calamares
- 300 gr. de tomate triturado
- 350 gr. de calamares limpios en tiras finas
- 1 hoja de laurel
- 350 gr. de arroz bomba
- 500 gr. de agua
- 2 1\2 pastillas de caldo de pescado
- 1 cayenita (opcional)
- Perejil picado

Preparación:

Prepare en fumet con las cabezas y las cáscaras de las gambas (reserve los cuerpos) y el agua 5 minutos, temperatura 100, velocidad 4. Cuele y reserve. Lave bien el vaso.

Ponga en el vaso los ingredientes del sofrito, trocee durante 6 segundos en velocidad 3 y programe a continuación 10 minutos, temperatura 100, velocidad 1

Ponga la mariposa en las cuchillas y añada los calamares y la hoja de laurel. Programe 7 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Incorpore el arroz y programe 3 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Cuando termine, agregue los líquidos, los calditos y la cayena y programe 7 minutos, temperatura 100, velocidad 1, y después 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1, poniendo el cubilete invertido sobre la tapadera para evitar salpicaduras.

Arroces y pastas

Cuando acabe, añada los cuerpos de las gambas y deje reposar dentro del vaso durante 1 minutos. Vuelque todo sobre una fuente plana y grande, extendiéndolo bien con una cuchara para que acabe de absorber el líquido, espolvoree con perejil troceado y sirva.