

Libreta: Arroces
Creado: 24/03/2018 21:54
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/paella-de-arroz-negro.html>

Paella de arroz negro

INGREDIENTES

- 200 gramos de arroz
- 300 gramos de sepia limpia
- 2 bolsitas de tinta de calamar
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 tomate grande y maduro
- 1 litro de caldo de pescado
- 8 gambas peladas
- 8 cucharadas de aceite de oliva
- sal

PREPARACIÓN

Mientras se calienta el aceite en la paellera, se corta la sepia en daditos. Una vez caliente el aceite se echa la sepia y se dora ligeramente. A continuación se añade el ajo, la cebolla y los pimientos cortados también en cuadritos.

Cuando todo esté tierno se echa el tomate pelado y picado, se rehoga un poco y se añade el arroz.

Una vez todo sofrito, se añade la tinta disuelta en un poco de agua, caldo o vino blanco, y el caldo hirviendo.

Esperar a que todo rompa a hervir, rascando de vez en cuando el fondo para que no se pegue.

Una vez que hierva, se pone a fuego lento hasta que el arroz esté casi seco