



Arroz Negro

Ingredientes

- 350 gr de sepias con su bolsa de tinta o con tinta congelada
- 300 gr de calamares medianos enteros
- 2 dl de vino blanco seco
- 1 diente de ajo
- 2 hojas de laurel
- 1 cebolla
- Caldo de pescado (proporción entre 2,5 /3 medidas de caldo por 1 de arroz)
- 400 gr de arroz redondo
- 2 cucharadas de perejil picado, pimienta, sal, aceite de oliva

Tiempo de realización 1 hora

Preparación

1. En un puchero freir lentamente el ajo picado y el laurel en el aceite de oliva. Cuando el ajo esté un poco dorado, retirar las hojas de laurel y picarlas.
2. Bajar el fuego y añadir las sepias y los calamares limpios y en trozos, así como la tinta de ambos. Si fuera congelada, desleirla en una cucharada de vino blanco tibio.
3. Al cabo de unos minutos, añadir las hojas de laurel trituradas y dejar reducir sin tapar.
4. Poner una paellera al fuego, verter el aceite y echar la cebolla finamente picada hasta que aparezca transparente
5. Añadir el arroz y remover constantemente mientras se frie un poquito.
6. Verter el vino y dejar que se vaya evaporando, añadiendo un poco más de la mitad del caldo de pescado. Cocer durante unos 10 minutos a fuego fuerte
7. Añadir el resto del caldo así como las sepias y los calamares en su tinta ya sofritos.
8. Comprobar el punto de sal y cocer durante 8 más o hasta que el arroz esté en su punto. Dejar reposar 5 minutos fuera del fuego, antes de servir.