

Arroz negro

Ingredientes

- 2 calamares (400 g)
- 300 g de arroz bomba
- 8 ajos frescos (limpios)
- 1-2 cebolletas
- 1 tomate
- 4 tomates deshidratados en aceite
- 2 sobres de tinta de sepia
- 700-750 ml de caldo de pescado
- aceite de oliva virgen extra
- sal



Preparación

1. Limpia los calamares (corta los cuerpos en aros, y los tentáculos y las aletas en trocitos) y sazónalos. Calienta 4-5 cucharadas de aceite en una tartera (cazuela amplia y baja) e introduce los calamares. Saltéalos brevemente (3-4 minutos), retira y resérvalos en una fuente.
2. Corta los ajos frescos en cilindros de 1/2 cm. e incorpóralos a la tartera. Corta la cebolleta en daditos y agrégala. Cocina las hortalizas a fuego suave medio durante 4-5 minutos. Lava el tomate, córtalo por la mitad, ralla, añade (sin piel) y cocínalo durante un par de minutos.
3. Corta los tomates deshidratados en daditos e incorpóralos. Agrega también la tinta de sepia, los calamares, el arroz y el caldo de pescado (el doble y un poco más que de arroz) y una pizca de sal. Cocínalo durante 12-13 minutos a fuego medio.
4. Servir