



ARROZ NEGRO CON SEPIA Y GAMBAS

Ingredientes (para 4 personas):

- ☐ 250 g gambas
 - ☐ 250 g sepia
 - ☐ 250 g arroz de grano redondo
 - ☐ 2 tomates pera maduros
 - ☐ ½ pimiento verde italiano
 - ☐ 2 sobres de tinta de calamar
 - ☐ 2 dientes de ajo
 - ☐ 50 ml vino blanco
 - ☐ 700 ml caldo/fumet de pescado
 - ☐ Sal, pimienta negra (opcional)
 - ☐ Aceite de oliva virgen
-

Elaboración:

1. Pelar las gambas Reservando las cabezas, limpiar la sepia y cortar en dados. Reservar.
2. En una cazuela o paellera con un buen chorro de aceite de oliva, rehogar la sepia troceada a fuego vivo unos minutos. Retirar y reservar.
3. En ese mismo aceite incorporar las cabezas de las gambas y aplastar para que suelten todo su jugo. Retirar y descartar.
4. Añadir la cebolla y el pimiento verde picados en brunoise (= dados pequeños) y el ajo prensado.
5. Pochar las verduras 15 minutos a fuego mínimo para realizar una buena base de sofrito.
6. Incorporar el tomate pelado y cortado en dados del mismo tamaño y rehogar el conjunto unos 3 minutos más.



7. Añadir la sepia reservada, las gambas y la tinta de calamar disuelta en el vino blanco.
8. Subir el fuego y dejar que el alcohol se evapore y el líquido reduzca a la mitad.
9. Agregar el arroz sin lavar y mezclar un par de minutos para sellar el grano y “anacarar” el arroz.
10. Verter el caldo caliente a razón de 3 partes de caldo por 1 de arroz, dependiendo la textura final que queramos conseguir en nuestro arroz.
11. Sazonar con sal y pimienta negra (opcional), mezclar bien para repartir todos los ingredientes y bajar el fuego al mínimo manteniendo una ebullición constante pero suave.
12. Apagar el fuego cuando el grano de arroz esté listo 78según nuestro gusto personal, la variedad del grano de arroz y las indicaciones del fabricante).
13. Tapar y dejar reposar 2 minutos fuera del fuego. Este reposo es imprescindible.
14. Comer inmediatamente pues el arroz no espera ¡¡BUEN PROVECHO!!

** Como no es un risotto coma se añade el caldo de una sola vez y no se mezcla el arroz durante la cocción. Si vemos que se queda muy seco y el grano de arroz aún está duro podemos añadir más caldo y mover la paellera por ambas asas con un movimiento de vaivén.*