

Arroz Negro con Calamares

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Arroz Carnaroli: 500 Gramos

Caldo de pescado: c/n

Dientes de ajo: 2 Unidades

Morrón Verde: 1 unidad

Pimentón: 1 cda

Pulпитos: c/n

Sal entrefina: c/n

Tomates en cubos sin semillas: 200 Gramos

Calamares: 1 Kilo

Cebolla: 1 unidad

Mero: c/n

Perejil: c/n

Pimienta de Cayena: 1 cda

Rodajas de limón: c/n

Tinta de calamar: 2 Paquetes

Salsa Tártara

Ajo rallado: 1 unidad

Cebollitas en vinagre: 30 Gramos

Perejil picado: 2 cdas

Mayonesa: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- En sartén con aceite de oliva *saltear* a fuego fuerte calamares en anillas por 1 minuto.
- Retirar y reservar.
- Agregar a la sartén *cebolla*, *pimiento* verde (todo en cubos), *ajo* picado y cocinar por 2 minutos.
- Añadir *tomate* en cubos y cocinar 1 minuto.
- *Condimentar* con sal entrefina, *pimentón* dulce, pimienta de *cayena*, mezclar e incorporar **arroz** carnaroli revolviendo por 1 minuto para que se selle.
- Agregar tinta de *calamar* disuelta en un poco de caldo de pescado hasta teñir el *arroz*.
- Cubrir el *arroz* con el caldo caliente, mezclar y dejar cocinar sin tocar por 15 minutos a fuego suave.

- Cuando el *arroz* esté casi en su punto y aún quede caldo sin absorber añadir los calamares sellados, pulpitos pequeños y dejar que se termine de cocinar el *arroz* y los mariscos (3 minutos).
- En *plancha* con aceite de oliva cocinar vuelta y vuelta el mero en filetes y agregar al *arroz* por encima.
- Servir con gajos de *limón*, *perejil* picado y salsa tártara aparte para acompañar.

Salsa tártara

- En un bowl mezclar *mayonesa*, *ajo* rallado, *perejil* picado, cebollitas en *vinagre* picadas y reservar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/aceite-de-albahaca>