Arroz cremoso negro con camarón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arroz

Camarones: 10 Unidades
Arroz: 1 Taza
Caldo De Pollo: 1/2 L
Aceite De Oliva: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Tinta de calamar: 1 cdita.
Almendras Tostadas: 1 cda.

Salsa alioli

Jugo de Naranja: 1 Taza
Jugo de Limón: 1 cda.
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Ajo: 6 Dientes
Sal: A gusto
Yema: 1 Unidad

Sofrito

Jitomate: 2 Unidades
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Ajo: 2 Dientes
Cebolla: 1 Unidad
Pimiento rojo: 1 Unidad

Varios

Eneldo: 6 Ramas
Pan casero: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Sofrito

- Retire el pedúnculo y realice una cruz superficial en la base de los jitomates.
- En una olla con agua hirviendo blanquee 15 segundos los jitomates, retire y sumerja en agua helada
- Luego retire la piel, las semillas y pique.
- Tueste el *pimiento*, envuelva luego en una bolsa y una vez que se desprenda la piel termine de retirarla por completo
- Retire las semillas y las nervaduras, luego pique.
- Pele y pique la *cebolla*.
- Pele los dientes de *ajo* y pique.
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee la *cebolla* hasta transparentarla, incorpore luego los ajos picados, el *jitomate* y el *pimiento*, mezcle y condimente con sal.

Salsa alioli

- Vierta el *jugo* de *naranja* en una sartén y lleve a fuego mínimo hasta que reduzca y espese.
- Muela los dientes de *ajo* y condimente con sal.
- Colóquelos luego en un bowl junto con la yema, bata hasta disolverla e incorpore el aceite de oliva en forma de hilo mientras bate, del mismo modo agregue el *jugo* de naranjas reducido y el *jugo* de *limón*, mezcle hasta incorporar.

Arroz

- Pique las almendras groseramente.
- Coloque el caldo en una olla y lleve a fuego, una vez caliente incorpore la tinta de *calamar*, condimente con sal y pimienta y mezcle.
- En otra olla con aceite de oliva caliente saltee el **arroz** junto con las almendras, dore levemente.

Armado

- Una vez dorado el *arroz* incorpore el sofrito, un cucharón de caldo con tinta de *calamar*, mezcle e incorpore nuevamente caldo hasta que el *arroz* este *cocido*
- Agregue caldo de ser necesario.
- Unos minutos antes de retirar el *arroz* del fuego incorpore los *camarones* previamente blanqueados y cocine durante 5 minutos más.

Presentación

- Coloque una cucharada de salsa alioli en un plato, luego una porción de *arroz* con *camarones* y decore con hojas de *eneldo*.
- Acompañe con pan a gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-cremoso-negro-con-camaron