

# Arroz negro

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Huevo:** 1 Unidad

**Caldo de pescado:** 1 Chorrito

**Pimiento verde:** 1/2 Unidad

**Tinta de calamar:** 1 Sobre

**Cebolla de verdeo:** 1 Unidad

**Sepietas:** 10 Unidades

**Arroz pre cocido:** 1 Vaso

**Aceite De Oliva:**

**Ajo:** 2 Dientes

**Perejil fresco:**

**Sal y Pimienta:**

**Vino Blanco:** 1 Chorrito

## Preparación de la Receta

- En primer lugar, cortar la *cebolla* de verdeo en *brunoise* y saltearla en una cazuela con un poco de aceite.
- Luego, picar el *pimiento* verde y el *ajo* y añadirlos a la sartén de la *cebolla* y salar.
- Cuando ya hayan tomado *color*, añadir el *tomate* pelado y en *brunoise*.
- Cuando el *tomate* tome un poco de *color*, agregar a la sartén las *sepietas* y una pizca de *pimentón*.
- Agregar a la sartén el *vino* y dejarlo que reduzca. Cuando el alcohol haya evaporado, añadir el *caldo* y seguir cocinando hasta que el *caldo* haya desaparecido.
- Incorporar la *tinta de calamar* y mezclar para que todo se tiña bien.
- Para preparar el alioli : En una batidora, triturar el *huevo*, el *aceite*, *sal* y el *ajo*.
- Seguidamente, colocar en el microondas, a máxima potencia, el vaso de **arroz pre cocido**. Dejar un minuto. Añadir el **arroz** a la cazuela y mezclar bien.
- Con ayuda de un aro, emplatar el *arroz* y terminar con el alioli y *perejil*.
- Servir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/arroz-negro-2>