elGourmet

Arroz negro

Tiempo de preparación: 25 Min

Ingredientes

Lima: 1 Unidad
Sal: A gusto
Cebollas: 2 Unidades
Arroz: 240 g
Fumet: 750 Ml.
Grano de pimienta: 1 Unidad
Perejil: Cantidad deseada
Pimiento: 1 Unidad
Tomate concentrado: 1 cda
Pimienta: A gusto
Huevo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad deseada
Chipirones limpios: 8 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Parmesano rallado: Cantidad deseada
Pimiento choricero: 1 cda
Tinta negra: 4 cdas.

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Doramos el *ajo* en una sartén grande y bien caliente.
- Luego, salteamos la *cebolla* hasta que se transparente
- Agregamos el **arroz** y nacaramos para que después tome bien los sabores.
- Seguido, cortamos los chipirones en cuadrados pequeños y los salteamos también en la misma sartén.
- Luego, agregamos el *pimiento* choricero, el *tomate* concentrado y la tinta y mezclamos todo bien
- Incorporamos el caldo y dejamos cocinar18 minutos
- Cuando haya llegado a la mitad de la cocción, agregamos el *pimiento* sin el rabo ni las semillas y el grano de pimienta
- Rectificamos de sal y retiramos el *pimiento* y la *guindilla*
- Terminamos el *arroz* con un poco de parmesano rallado.

Para terminar

- Hacemos un alioli de lima triturando en el vaso de la batidora el *ajo*, el *huevo*, un poco de sal, pimienta y el *jugo* de lima
- Emulsionamos con aceite suave.
- Emplatamos el *arroz* negro y lo acompañamos con el alioli.
- Decoramos con una hoja de *perejil* y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-negro-3