

Arroz negro con calamares y ensaladita merche

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Tubos de calamar: 2 Unidades

Caldo de pescado: 400 cc

Tinta de calamar: 1 cdita.

Ajo picado: 1 cdita.

Pimentón: 1 cda.

Tomates: 2 Unidades

Arroz: 200 grs.

Ensaladita merche

Sal: A gusto

Ajo picado: 1 cdita.

Morrón asado: 1/2 Unidad

Escarola fina: A gusto

Anchoas: 6 Filetes

Aceto balsámico: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Limpie los tubos de *calamar*.
- Pele y pique la *cebolla*.
- Pele y corte en cuartos los tomates, retire las semillas y corte en dados
- Disuelva la tinta de *calamar* en el caldo caliente.

Ensaladita merche

- Lave la escarola.
- Corte en juliana el *morrón*.
- En un bowl, coloque la escarola junto con el *ajo* y condimente con sal, aceite de oliva y aceto.
- Sirva en un plato la escarola junto con el *morrón* y las anchoas

Armado

- En una paellera con aceite de oliva caliente, dore los tubos de *calamar* durante 3 minutos aproximadamente
- Retire y reserve.
- Agregue un poco mas de aceite y transparente la *cebolla* junto con el *ajo*, condimente con sal
- Incorpore nuevamente los tubos de *calamar* y añada el **arroz**, mezcle.
- Vierta el caldo caliente, mezcle y condimente con sal.
- Agregue los tomates y el *pimentón*
- Cocine a fuego moderado hasta que evapore todo el caldo, durante 20 minutos aproximadamente.
- Apague el fuego y deje descansar tapado, durante 5 minutos

Presentación

- Sirva el *arroz* en un plato
- Decore con *perejil* picado y acompañe la ensaladita merche.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arroz-negro-con-calamares-y-ensaladita-merche>