

Arroz negro con chipirones

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Caldo de pescado: Cantidad necesaria

Ajo: 2 Dientes

Morrón Verde: 1 Unidad

Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 50 cc

Cebollas: 2 Unidades

Chipirones: 1/2 k

Tomate: 3 Unidad

Laurel / Hojas: 2 Unidad

Perejil: 50 g

Arroz Carnaroli: 200 g

Ensalada

Mezclum de Hojas Verdes: 200 g

Rabas

Sal: A gusto

Aceite para freir: 150 Cantidad necesaria

Limon: 2 Unidad

Calamares pequeños: 3 Unidad

Harina: Cantidad necesaria

Relleno II

Carre de cerdo: 150 g

Preparación de la Receta

- Pele y pique la *cebolla* finamente.
- Pique el *morrón*.
- Lave y corte el *tomate* en cubos pequeños.
- Pele y corte el *ajo* en finas láminas.

- Lleve a ebullición el caldo
- Reserve.
- En una sartén paella dore la *cebolla* y el *morrón*.
- Incorpore el *ajo* y el *tomate*.
- Agregue los chipirones y cocine hasta que se doren.
- Por último añada el **arroz**
- Remueva hasta que se selle.
- Adicione la tinta de *calamar*
- Revuelva hasta unificar el *color*.
- Por último vuelque el caldo hasta cubrir bien el *arroz*
- Condimente con sal, pimiente y *laurel*
- Termine la cocción sin revolver.
- Baje el fuego cocine 14 minutos,
- Sirva en la sartén con *perejil* picado por encima.

Rabas

- Limpie los calamares bajo el chorro de la canilla.
 - Separe el cuerpo de la cabeza y elimine la pluma del interior.
 - Corte en rodajas de 1 cm de ancho.
 - En un plato hondo mezcle el *harina* con la sal.
 - Enharine las *rabas*.
 - Fría en abundante aceite caliente.
 - Retire y ponga sobre papel absorbente
 - Sirva con gajos de *limón*.
-
- Si no consigue *arroz* carnaroli puede utilizar *arroz* común triple carolina.
 - Las *rabas* debe echarlas una a una para que no baje la temperatura del aceite.

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