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 yelimine 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