

## Arroz negro con pescados y mariscos

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Calamar: 1 Tubo
Tomate: 3 Unidades
Arroz bomba: 1 ½ taza
Lisa filet limpio: 2 Unidades

Chile: 1 Unidad Perejil: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Morrón Verde: ½ Unidad
Diente de ajo: 2 Unidades
Tinta de calamar: 2 Sobres
Caldo de pescado: 3 Tazas
Langostinos: 200 Gramos
Pimienta de Cayena: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

## Para Compañar

Salsa alioli: A gusto

## Preparación de la Receta

- Rehogar en una paella con aceite de oliva cebolla y morrón verde picado hasta ablandar.
- Agregar el calamar picado, ajo picado, condimentar con sal, pimienta, pimienta de cayena, pimentón y seguir cocinando a fuego bajo hasta que se ablande.
- Agregar tomates rallados, tinta de calamar y mezclar.
- Añadir el arroz, nacarar e incorporar el fumet de pescado caliente
- Rectificar sazón y dejar cocinar a fuego suave por 15 minutos sin tocar.
- Aceite en una sartén con de oliva cocinar los filetes de lisa con piel en trozos de 5 cm por ambos lados (2 minutos por lado) y reservar.
- Saltear en la misma sartén ajo fileteado, chile picado y langostinos crudos (1 minutos por lado).
- Sobre el arroz acomodar los langostinos, los filetes de pescado y terminar con perejil picado, gajos de limón y un poco de alioli repartido por la superficie.
- Alioli para acompañar

https://elgourmet.com/recetas/arroz-negro-con-pescados-y-mariscos