

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

