Arroz sepia y puerros



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Salsa de tomate: 150 g
Aceite De Oliva: Cantidad deseada
Pimentón dulce: 2 cdas.
Puerro: 2 Unidades
Cebollas moradas: 2 Unidades
Agua: 1/2 L
Arroz carnaroli o arbóreo: 360 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Cebollas moradas: 2 Unidades
Sepias: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

lavamos la sepia y la limpiamos retir&aacute

- Ndole la bolsa ocre del crustáceo
- Luego, cortamos la **sepia** en cuadraditos pequeños y la colocamos en una olla con tapa a fuego vivo con un chorro de aceite y sal
- Cuando empiece a dorarse, la retiramos y reservamos.
- A continuación, lavamos, pelamos y cortamos un *puerro* y las dos cebollas en trozos pequeños
- Cocinamos todo en la misma olla que hemos utilizado para la *sepia*.
- Mientras tanto, en otra olla calentamos agua con pimienta, 2 cucharadas de *pimentón*, sal y un chorrito de aceite
- En una sartén tostamos el otro *puerro* para decorar el plato.
- Cuando las verduras hayan tomado *color*, añadimos el **arroz** a la olla y lo salpimentamos
- Dejamos que se tueste e incorporamos la bolsa ocre de *sepia* y un poco de *pimentón*
- Cuando todo esté bien mezclado, agregamos la salsa de *tomate*
- Luego, vertemos el agua condimentada, subimos el fuego y cocinamos con la olla tapada durante 18 minutos
- Removemos el *arroz* cada cuatro minutos hasta que esté listo
- Cinco minutos antes de terminar la cocción incorporamos la *sepia*.
- Emplatamos con un poco de aceite y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-sepia-y-puerros