

ARROZ NEGRO

TIPO PLATO: Arroces

PREPARACION: Fuego-Paella

TIEMPO: 30 minutos

OBSERVACIONES: 10 minutos de preparación previa. Para 2 personas.

Ingredientes:

- 135 gr. arroz categoría especial
- 50 gr. chipirón troceado y limpio
- 3 gambas peladas
- 4 mejillones sin cáscara
- 10 cl. tinta de calamar
- 5 cl. bisque
- 40 cl. caldo de pescado
- Preparado de paella sin colorante

Preparación:

Poner el aceite de oliva en la paellera y una vez caliente añadir el chipirón troceado. Una vez sofrito, se añade el arroz y el preparado de paella, dejando que se sofría durante ½ minuto. A continuación, añadimos el bisque, el caldo de pescado y la tinta, dejando el fuego a máxima potencia. A mitad del proceso de cocción se añaden las gambas peladas y los mejillones. Secar el arroz variando el fuego según la necesidad.