



RECETA DE PAELLA DE ARROZ NEGRO FACILÍSIMO

Ingredientes para 4 pax

- 400gr de arroz (J. Sendra, Albufera, Marisma, Calasparra...)
- 1 litro de caldo de pescado
- 1 puñado de pimiento verde
- 1 puñado de pimiento rojo
- unas gambas crudas peladas
- 2-3 dientes de ajo
- unas hebras de azafrán (1/2 cajita de La Rosa)
- 1 sobre de tinta de calamar
- AOVE (aceite de oliva virgen extra)
- sal

Procedimiento

1. En una paella con aceite rehoga y sala las verduras: primero los pimientos y en último lugar los ajos, después saltea las gambas lo justo para que suelten lo mejor de ellas. Resévalas para decorar al final.
2. Incorpora el arroz y nacrálalo.
3. Diluye el azafrán en un poco del caldo de pescado y añádelo a la paella, mezcla.
4. Diluye la tinta de calamar en otro vasito de caldo de pescado, añádelo a la paella y mezcla.
5. Incorpora el resto del caldo a la paella, mezcla lo justo para cohesionar los ingredientes y rectifica de sal y ya no toque más el arroz,
6. Primero a fuego medio alto para que empiece a hervir durante unos minutos. El resto del tiempo a fuego medio o medio bajo. Deja que se termine de hacer hasta que se evapore el líquido, lo que tomará entre 16 y 20 min. dependiendo del tipo de arroz.

Deja reposar 5 a 10 min. antes de servir.

Servicio

Se suele acompañar con un alioli, a me sobra siempre en este arroz. Eso no quita que me encante untármelo en una rebanadita de pan tostado mientras charlamos y esperamos a servir el arroz.

Et voilà, bon appétit!