



ARROZ NEGRO

Joel Cuevas

INGREDIENTS

60 MINUTES 4 SERVINGS

- Cebolla
- Pimiento verde
- Perejil
- Ajo
- Calamares
- Gambas
- Tinta de calamar
- Almejas
- Mejillones
- Arroz
- Fumet de pescado
- Tomate rallado
- Sal

TAGS

#Arroz #negro



1

Ingredientes



2

Se trocea los calamares y se reservan.



3

Se sofríen los calamares al igual que las gambas, y se reservan.





4

Se corta el pimiento verde y la cebolla en brunoise.



5

Se hace un sofrito con las verduras.



6

Se le añade el tomate rallado al sofrito.



7

Las cabezas de las gambas las pasamos por el chino y reservamos el suquet.



8

En un mortero majamos un ajo, perejil, sal, un poco de fumet y añadimos la tinta del calamar y el suquet de las cabezas de las gambas.



9

Pelamos las gambas y desconchamos los mejillones.





10

Se le añade el arroz al sofrito y se le da unas vueltas.



11

Se mezclan todos los ingredientes en la paella.



12

Se le añade el Fumet de pescado hasta cubrir los elementos.



13

Se le añade el majado del mortero y se deja cocer unos 15-20'



14

Se sirve con un poco de all-i-oli y a comer.

