

Arroz Negro (Arros Negre)

Cocina Valenciana

Enviado por : che

Publicado el : : 14/4/2014 7:40:00

Hay diferentes opiniones sobre el origen de este plato y nadie sabe de donde realmene proviene (aunque lo incluyo como Cocina Valenciana ya que conozco muchos restaurantes por esta zona que se especializan en este tipo de arroz), se hace por casi toda la costa Mediterranea, desde Italia hasta Cadiz. Aunque doy fe de que por la costa de Castellon y Valencia es muy, muy popular. A mucha gente le echa para atrás este arroz por su color, no saben lo que se están perdiendo, es un arroz muy, muy rico...

Ingredientes 4 personas:

400 gr de arroz
1 sepia
1/2 kg de calamares
250 gr de gambas peladas
3 bolsitas de tinta de calamar
1 1/2 litros de caldo de pescado
2 dientes de ajo
1/2 cebolla
1/2 vaso de vino blanco
1 tomate grande
1 hoja de laurel
1 cucharadita de pimentón
aceite de oliva
un pellizco de azafrán

Preparación:

En una sartén freír lentamente el ajo picado y el laurel en el aceite de oliva. Cuando el ajo esté un poco dorado, retirar las hojas de laurel.

Bajar el fuego y añadir los calamares y la sepia cortados en trozos, la tinta de calamar disuelta en ½ vaso de vino blanco tibio.

Pasados unos minutos, añadir las gambas y dejar reducir sin tapar.

Poner una paellera al fuego, echar un poquito de aceite y añadir la cebolla finamente picada y sofreír hasta que se ponga transparente, echar el tomate bien picadito y dejar un rato más.

Añadir la sepia y los calamares con su tinta ya sofritos, ahora añadir el arroz y remover constantemente mientras se fríe un poquito, echar el pimentón, el azafrán y el arroz, dejar que se fría un poco el arroz y añadir el caldo. Salar al gusto. Dejar cocer 15-18 minutos hasta que el arroz este en su punto.

Este tipico arroz por la costa de Valencia por lo menos tambien hay personas que se lo comen con un poco de All i Oli. (siempre casero).