

## València

Temps



45'

Racions



4

Apta par a



Infants

Al·lèrgens



Peix



Crustacis

# Arròs negre

## Ingredients

400 g d'arròs bomba

1 lt de brou de peix o fumet

50 ml de tinta de calamar o sípia

500 g de calamar o sípia trossejat net

150 g de gambes pelades (opcional)

2 alls picats fins

120 g de tomàquet sense pell ratllat

3 fils de safrà

75 ml d'oli d'oliva verge extra

Sal

1/2 culleradeta de postres de pebre vermell dolç en pols

*Aquesta recepta també es coneix com a "arròs negre valencià" quan s'elabora en una paella i l'arròs queda sec, sense brou*

Se sol acompanyar amb allioli, una salsa que deriva de la maionesa, que es pot fer amb ou o sense, però sempre amb molt d'all i oli.

## Elaboración

1. Escalfar el brou en una olla i diluir la tinta de calamar. Reservar-ho.
2. Escalfeu l'oli d'oliva verge extra en una paella (o cassola baixa d'uns 40 cm de diàmetre) i, a foc fort, ofegueu el calamar o la sípia i les gambes, durant un parell de minuts. Es pretén segellar els crustacis sense arribar a daurar-los. Retira-ho i reservar-ho.
3. A la mateixa paella ofegueu l'all picat, amb cura que no es torri. Afegir el tomàquet ratllat i ofegar de nou uns altres 5 minuts, abans de tornar a incorporar el calamar o la sípia segellada.
4. Afegiu-hi els fils de safrà, el pebre vermell i l'arròs. Remenar, barrejant-ho tot bé. Ofegar un parell de minuts abans d'afegir el brou amb la tinta de calamar.
5. Portar a ebullició i rectificar de sal, si cal.
6. Passats 4 minuts, abaixar el foc a mig-baix i cuinar destapat durant aproximadament 15 minuts.
7. Retireu-ho del foc, cobriu-ho amb un drap de cuina net i deixeu-ho reposar 5 minuts abans de servir.

*Tot i que no es coneix exactament l'origen de la recepta, hi ha constància de la seva elaboració des del segle XVII a València*