

Valentzia

Denbora



45'

Errazioak




4

Egokia



Haurrentzat

Alergenoak

 Arraina

 Krustazeoak



Arroz beltza

Osagaiak

400 g bonba arroza

Litro bat arrain-salda edo fumet

50 ml txipiroi- edo txibia-tinta

500 g txipiroi edo txibia zatikatu garbi

150 g ganba zuritu (hautazkoa)

2 baratxuri-ale fin xehatuta

120 g tomate zuritu birrindu

3 azafrai-hari

75 ml oliba-olio birjina estra

Gatza

Postre-koilarakadatxo erdi piperrauts-hauts gozo

Errezeta honi arroz beltz valentziarra ere esaten zaio, paella-ontzi batean egiten eta arroza lehor geratzen denean, hau da, saldarik gabe

Alioliarekin jan ohi da, maionesatik eratorritako saltsarekin, alegia; arrautzarekin edo gabe egin daiteke, baina beti baratxuri eta olio askorekin.

Prestatzeko modua

1. Berotu salda eltze batean eta diluitu bertan txipiroi-tinta. Gorde geroko.
2. Berotu oliba-olio birjina estra paella-ontzi batean (edo 40 cm inguruko diametroko zartagin edo kazola baxu batean) eta, su handian, sueztitu txipiroia edo txibia eta ganbak minutu pare batez. Asmoa da krustazeoak gorritu gabe zigilatzea. Kendu sutatik eta utzi geroko.
3. Paella-ontzi berean, sueztitu baratxuri xehatua, baina ez utzi txigortzen. Gehitu tomate birrindua eta sueztitu berriro beste 5 minutuz; gero, erantsi txipiroi edo txibia zigilatua.
4. Erantsi azafrai-hariak, piperrautsa eta arroza. Eragin dena ondo nahasiz. Sueztitu minutu pare batez salda txipiroi-tintarekin isuri aurretik.
5. Berotu irakin arte eta, beharrezkoa bada, bota gatz gehiago.
6. 4 minutu igarotakoan, jaitsi sua ertain-baxura eta kozinatu, estali gabe, gutxi gorabehera 15 minutuz.
7. Kendu sutatik, estali sukaldeko trapu garbi batekin eta, zerbitzatu aurretik, utzi jalkitzen 5 minutuz.

Nahiz eta errezetaren jatorri zehatza ezezaguna izan, jakina da Valentzian XVIII