

Comunidad Valenciana

Tiempo



45'

Raciones



4


Apta para



Infantil

Alérgenos

 Pescado

 Crustáceos

Arroz negro

Ingredientes

- 400 g de arroz bomba
- 1 l de caldo de pescado o fumet
- 50 ml de tinta de calamar o sepia
- 500 g de calamar o sepia troceado limpio
- 150 g de gambas peladas (opcional)
- 2 dientes de ajo picados finos
- 120 g de tomate sin piel rallado
- 3 hebras de azafrán
- 75 ml de aceite de oliva virgen extra
- Sal
- ½ cucharadita de postre de pimentón en polvo dulce

Esta receta también se conoce como "arroz negro valenciano" cuando se elabora en una paella y el arroz queda seco, sin nada de caldo

Se suele acompañar con alioli, una salsa que deriva de la mayonesa, que se puede hacer con o sin huevo, pero siempre con mucho ajo y aceite

Elaboración

1. Calentar el caldo en una olla y diluir ahí mismo la tinta de calamar. Reservar.
2. Calentar el aceite de oliva virgen extra en una paella (o sartén o cazuela baja de unos 40 cm de diámetro) y, a fuego fuerte, rehogar el calamar o la sepia y las gambas, durante un par de minutos. Se pretende sellar los crustáceos sin llegar a dorarse. Retirar y reservar.
3. En la misma paella rehogar el ajo picado, con cuidado de que no se tueste. Añadir el tomate rallado y rehogar de nuevo otros 5 minutos, antes de volver a incorporar el calamar o la sepia sellada.
4. Añadir las hebras de azafrán, el pimentón y el arroz. Remover, mezclando todo bien. Rehogar un par de minutos antes de añadir el caldo con la tinta de calamar.
5. Llevar a ebullición y rectificar de sal, si es necesario.
6. Pasados 4 minutos, bajar el fuego a medio-bajo y cocinar destapado durante aproximadamente 15 minutos.
7. Retirar del fuego, cubrir con un trapo de cocina limpio y dejar reposar 5 minutos antes de servir.

A pesar de que no se conoce exactamente el origen de la receta, hay constancia de su elaboración desde el siglo XVIII en Valencia