

Valencia

Tempo



45'

Racións




4


Apta para



Nenos

Alérxenos

 Peixe

 Moluscos

Arroz negro

Ingredientes

1 l de caldo de peixe
50 ml de tinta de lura ou de xiba
1/2 kg de luras ou de xibas
75 ml de aceite de oliva virxe extra
150 g de gambas peladas (opcional)
2 dentes de allo
120 g de tomate natural pelado
3 febras de azafrán
1/2 culleriña de pemento doce en po
400 g de arroz bomba
Sal

Cando esta receita se elabora nunha paelleira e de xeito que arroz quede seco, sen caldo ningún, coñécese polo nome de «arroz valenciano»

Adóitase acompañar con alioli, unha salsa derivada da maionesa e a cal se pode preparar con ou sen ovo, pero sempre con moito allo e moito aceite.

Elaboración

1. Quentamos o caldo nunha tarteira e diluímos nel a tinta. Reservámolo.
2. Limpamos as luras ou as xibas e cortámolas en anacos.
3. Quentamos agora o aceite de oliva nunha paelleira (ou, no seu defecto, nunha tixola ou nunha tarteira baixa duns 40 cm de diámetro) e, con lume forte, refogámolas durante un par de minutos. O que se pretende é selalas sen se cheguen a dourar e isto faise, opcionalmente, xunto coas gambas. Unha vez cociñado, retirámolo e reservámolo.
4. Picamos o allo e, na mesma paelleira, refogámolo con tino de que non se torre. Seguidamente, relamos o tomate, engadímolo e continuamos a refogar durante 5 minutos, antes de volvermos incorporar as luras ou as xibas seladas mais, no caso de que utilizásemos, as gambas.
5. Agregamos o azafrán, o pemento en po, o arroz e o sal e mesturámolo todo ben. Témololo que refogar durante uns minutos para, despois, verterlle o caldo coa tinta.
6. Levámolo e ebulición e rectificamos de sal, se fose preciso. Non lle baixamos ao lume ata pasados 4 minutos.
7. Pasado ese tempo, pomos a paelleira con lume moderado-maino e cociñamos sen a tapa posta durante, aproximadamente, 15 minutos máis.
8. Retiramos a paelleira do lume, cubrímola cun trapo de cociña limpo e deixamos repousar así o arroz durante un mínimo de 5 minutos antes de servírmolo.

Malia que non se coñece exactamente a súa orixe, hai constancia de que xa no século XVIII a elaboraban os pescadores en Valencia