

Será por recetas



Paella de arroz negro

Recetas de arroz, Recetas caseras

 5 Personas

 50 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 500 gr. Arroz
- 300 gr. Colas de rape
- 1 diente de ajo
- 350 gr. Sepia con su bolsa de tinta
- 1 Vaso vino blanco seco
- 2 L. Fumet de pescado hecho anteriormente con cabezas de rape y morralla
- 300 gr. Calamares medianos enteros
- 1 Cebolla picada
- Aceite, Sal, perejil picado y pimienta

Elaboración

Poner en una paella grande el aceite a calentar a fuego bajo. Sofreír en ella primero la sepia cortada a tacos y después los calamares y el rape cortado a trozos sin espinas hasta que cojan un poco de color, junto con el ajo picado. A continuación, añadir la cebolla picada y sofreír hasta que quede blanda.

Agregar el vaso de vino blanco y las bolsas de tinta de la sepia (o bolsas de tinta congelada si no disponemos de ellas). Mezclar bien hasta disolver y reducir el alcohol del vino.

Una vez conseguida esta base, añadir el arroz y sofreírlo hasta que se mezcle bien con el resto de ingredientes y se impregne de su sabor.

A continuación, añadir el fondo de pescado bien caliente. Repartir por igual en la paella el arroz y el resto de ingredientes.

A los 5 minutos de cocción, probaremos y rectificaremos de sal y de pimienta, y añadiremos el perejil picado.

El arroz deberá cocer en total durante 10 minutos a fuego vivo, 6 minutos a fuego moderado y 1 minuto a fuego vivo otra vez para que se trabe y se haga un poco de "socarrat".

Transcurrido ese tiempo, cuando no quede caldo y el arroz esté cocido, retirar la paella del fuego y dejar reposar durante 5 minutos.



Autor receta de Paella de arroz negro

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012