

Será por recetas



Arroz con chipirones en su tinta

Recetas de arroz, Pescados

 5 Personas

 50 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 500 gr. Arroz
- 1 Ajo puerro
- 2 L. Fumet de pescado (hecho con cabezas de rape y morralla)
- Sal , aceite y Ñora picada
- 750 gr. Chipirones
- 1 Pimiento verde
- 1 Vaso vino blanco seco
- 1 Cebolla
- 2 Dientes de ajo
- Alioli

Elaboración

Poner en una cazuela grande el aceite a calentar a fuego bajo. Pochar en ella la cebolla, el pimiento y el ajo puerro y dos dientes de ajo picados. A continuación, añadir los chipirones limpios sin la barqueta interior y sofreír hasta que cojan un poco de color.

Agregar el vaso de vino blanco y dejar reducir hasta que pierda el alcohol. Echar las bolsas de tinta de los chipirones (o bolsas de tinta congelada si no disponemos de ellas). Mezclar bien hasta disolver y reducir. 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. Echar tres cucharadas de ñora picada y remover junto con el arroz.

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

A los 5 minutos de cocción, probar y rectificar de sal y de pimienta, y añadir el perejil picado.

El arroz deberá cocer en total durante 10 minutos a fuego vivo y 6 minutos a fuego moderado.

Transcurrido ese tiempo, cuando el arroz esté cocido, retirar la cazuela del fuego y dejar reposar durante 5 minutos.

El arroz se sirve meloso y se puede acompañar con un poco de alioli para mezclar.



Autor receta de Arroz con chipirones en su tinta

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012