



*Vitaliahome*

para comer como en casa

Arroz negro



## ingredientes (10 personas)

- 1 kg de arroz de grano redondo, 2 litros de caldo de pescado y marisco, chorrito de vino blanco
- 2 vainas de calamar, 500g de gambas, 15 sobres de tinta
- 1 cebolla, 5 dientes de ajo, 2 pimientos verdes, 2 cuch. de pimiento choricero, 1 taza de tomate triturado
- laurel, sal, pimienta negra, aove, ali oli opcional, perejil fresco

# Arroz negro

 1h Aproximadamente

## elaboración

- 1-Cortar en tacos el calamar y dorar en aove. Agregar la cebolla, ajo, pimiento verde picados finamente, pochar con sal y las especias. Añadir el tomate triturado y sofreír.
- 2-Añadir el arroz, sofreír, los sobres de tinta, el pimiento choricero, el vino blanco, evaporar y mojar con el caldo hirviendo.
- 3-Introducir en el horno a 250º durante 17-20 minutos dependiendo de la variedad de arroz empleada. Dejar reposar 5 minutos antes de servir. Podemos acompañar de un poco de alioli si lo deseamos.

Accede a [todas nuestras recetas](#): 