

PLATOS PRINCIPALES

Arroz negro con gambas, gambones y choco

20min · 4 raciones · 710 kcal

Ingredientes

- **350 gramos** de arroz de grano medio
- **1 litro** de caldo de pescado
- **2** bolsitas de tinta de calamar
- **12** gambones
- **350 gramos** de gambas
- **1** choco mediano de unos 400 o 500 gramos
- **1** pimiento
- **1/2** cebolla
- **1** tomate
- **2** o 3 dientes de ajo
- **1/2** vasito de vino blanco
- Pimienta negra molida
- Sal
- Una hoja de laurel
- Una cucharadita de pimentón dulce
- Aceite de oliva
- Salsa alioli casera

Elaboración

1. Pelamos las gambas y los gambones, y ponemos las cabezas en una olla con agua para hacer el fumet de pescado. Lo dejamos a fuego bajo.
2. Si el choco no nos lo han dado troceado, lo lavamos bien y lo troceamos. Picamos la cebolla, los ajos y el pimiento, y rallamos el tomate.
3. Añadimos un buen chorreón de aceite a una paellera o sartén grande, y freímos el choco a fuego fuerte.
4. Cuando veamos que se empieza a dorar, añadimos la cebolla, el pimiento, después los ajos y por último el tomate. Echamos también pimienta molida, un poco de sal y una cucharadita de pimentón dulce, junto con una hoja de laurel.
5. Removemos nuestro sofrito y añadimos medio vasito de vino blanco, y dejamos que se consuma a fuego medio.
6. Mezclamos las bolsitas de tinta de calamar en un bol con un poco de caldo de pescado templado.
7. Añadimos el arroz a la sartén, la tinta y el litro de caldo de pescado.
8. Removemos una sola vez para que coja bien la tinta por todas partes, y dejamos que se haga durante 20 minutos, sin remover apenas, a fuego bajo.
9. Unos minutos antes de quitarlo del fuego, añadimos las gambas y los gambones.

10 Servimos el arroz con un poco de alioli para acompañar.

RECOMENDACIONES

Si vemos que se queda seco, podemos añadir más caldo. Recordad que siempre tiene que haber el doble de caldo que de arroz.

POR RACIÓN	52 g Proteínas	19 g Grasas	79 g Hidratos	3 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta