

ARROZ NEGRO

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://ruralmur.com/articulo/1199/arroz-negro>
Direccion: [Región de Murcia](#)



Ingredientes para 2 personas: Para el Arroz: 200 gr. Arroz 2 cucharadas de Aceite de Oliva ½ Pimiento Rojo 2 Ajos Tiernos 1 Diente de Ajo 30 gr. Guisantes 100 gr. Sepia 50 gr. Atún 30 gr. Gamba Arroceras 2 cucharadas de Tomate Frito Sal Para el Caldo: 450 ml. Fondo de Pescado 2 sobres Tinta de Calamar Adem´s; 1 Paellera de 45 cm. Elaboraci&oaacute;n:

Cortar en taquitos la sepia, el atún y el pimiento rojo. Pelar la gamba arroceras y reservar. Pelar, lavar y cortar en bastoncitos los ajos tiernos. En la paellera, poner a calentar el aceite de oliva y sofreír las gambas y el atún durante un minuto, retirar del aceite y reservar. Poner a freír la sepia ya cortada, el pimiento rojo, los ajos tiernos, los guisantes durante cinco minutos. Sazonar. Cuando tengamos la verdura sofrida añadimos el tomate frito y damos unas vueltas y agregamos ahora el arroz y sofreímos dos minutos. Aparte calentar el fondo de pescado y cortar con unas tijeras por el centro los sobres de tinta congelados y añadís;rselos al fondo, dejar hervir cinco minutos hasta diluir la tinta de calamar en el fondo. Colar el caldo de tinta y añadís;rselo bien caliente al arroz. Rectificar el razonamiento si fuese necesario. Cocinar el arroz durante quince minutos a fuego medio. Yo en casa lo cocino cinco minutos en el fuego y diez minutos en el horno precalentado a 200ºC arriba y abajo y me sale estupendo.

Receta de Juan Lax

ARROZ NEGRO

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yxvkh4wt>

ARROZ NEGRO

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yxvkh4wt>

ARROZ NEGRO

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yxvkh4wt>

ARROZ NEGRO

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yxvkh4wt>

ARROZ NEGRO

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yxvkh4wt>

ARROZ NEGRO

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yxvkh4wt>

ARROZ NEGRO

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yxvkh4wt>

ARROZ NEGRO

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yxvkh4wt>

ARROZ NEGRO

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yxvkh4wt>

ARROZ NEGRO

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yxvkh4wt>