

# ARROZ NEGRO

Ruralmur

[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://ruralmur.com/articulo/1199/arroz-negro>

Dirección: [Región de Murcia](#)



Ingredientes para 2 personas: Para el Arroz: 200 gr. Arroz 2 cucharadas de Aceite de Oliva &frac12; Pimiento Rojo 2 Ajos Tiernos 1 Diente de Ajo 30 gr. Guisantes 100 gr. Sepia 50 gr. At&uacuten 30 gr. Gamba Arroceras 2 cucharadas de Tomate Frito Sal Para el Caldo: 450 ml. Fondo de Pescado&nbsp;2 sobres Tinta de Calamar Adem&acutes; 1 Paellera de 45 cm. Elaboraci&oaacute;n:

Cortar en taquitos la sepia, el at&uacuten 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 sofre&iacute;r las gambas y el at&uacuten durante un minuto, retirar del aceite y reservar. Poner a fre&iacute;r la sepia ya cortada, el pimiento rojo, los ajos tiernos, los guisantes durante cinco minutos. Sazonar. Cuando tengamos la verdura sofrida a&ntilde;adimos el tomate frito y damos unas vueltas y agregamos ahora el arroz y sofre&iacute;mos dos minutos. Aparte calentar el fondo de pescado y cortar con unas tijeras por el centro los sobres de tinta congelados y a&ntilde;ad&iacute;rse los al fondo, dejar hervir cinco minutos hasta diluir la tinta de calamar en el fondo. Colar el caldo de tinta y a&ntilde;ad&iacute;rse 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 200&ordm;C arriba y abajo y me sale estupendo.

Receta de Juan Lax&nbsp;

ARROZ NEGRO

[Ruralmur](#)  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/yxvkh4wt>

ARROZ NEGRO

[Ruralmur](#)  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/yxvkh4wt>