

Receta de Arroz Negro Con Marisco

22 Abr 2014



Buenos días, para este fin de semana os dejo esta receta de arroz negro con marisco, es una de mis preferidas y espero que a vosotros también os guste.

Ingredientes

- Arroz (una taza por persona)
- Cebolla (una grande o dos pequeñas)
- Tomates (dos o tres)
- Pimiento verde (uno grande)
- Emperador (un filete en trozos)
- Gambas peladas (una bolsa de 500grs.)
- Calamares troceados (500 grs.)
- Langostinos para poner encima (a vuestra elección)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Perejil
- Pimentón rojo
- Sal
- Aceite de oliva
- Tinta de calamar (dos bolsitas)

Modo de Preparación

1. En una paellera o cacerola poner aceite de oliva y cuando esté caliente refreír la cebolla, el pimiento y el tomate, todo bien picadito
2. Cuando esté refrito echar el emperador troceado, las gambas y los calamares y refreír un poco
3. Añadir el ajo y perejil machacados con sal, y echar un poco de pimentón rojo
4. Cuando esté todo bien refrito, echar el arroz y rehogar bien, añadir la tinta de calamar disuelta en agua y añadir agua suficiente para cocer el arroz
5. Ajustar la sal y cuando esté casi cocido el arroz, adornar con unos langostinos o mejillones
6. Servir acompañado de una mayonesa Alioli. (Mayonesa con ajo)