



ARRÒS NEGRE

30 MIN

INGREDIENTS

- (PER 5 PAX.)
- 1 cullerot petit d'arròs per persona (+/- 500 grams en total)
- 3 sípies fresques i les tres bosses de tinta de les sípies.
- 1 ceba picada i 4 tomàtiques grosses picades.
- Picada d'all i julivert.
- Safrà en branca, oli, sal i pebre bord vermell dolç.
- 50 grams de mongetes, faves, xícols pebres vermells i carxofes per persona.

ELABORACIÓ

1. Netejarem les sípies i amb molt de compte els hi traurem les bosses de tinta. Les guardarem dins un tasonet amb un poc d'aigua. Seguidament tallarem a trossets petits les sípies. Prepararem tota la resta d'ingredients. També dins un morter picarem els brins de safrà juntament amb la picada.
2. Netejarem les carxofes i les tallarem juliana fina. Les deixarem dins un bol amb aigua i un poc de llimona sucada per a evitar que s'oxidin
3. En una paellera sofregirem la ceba i les sípies, quan es comencin a daurar afegirem les verdures, uns minuts després ja hi podem posar una cullerada de pebre bord dolç i les tomàtiques picades i ho deixarem coure fins que s'evapori l'aigua. Ara afegirem l'arròs i el sofregirem un minut.
4. Arribats en aquest punt podem aturar la cocció i esperar als comensals. Si la gent ja és a taula esperant el dinar, doncs podem continuar.
5. Tornar a posar la paella al foc i en començar a sofregir de nou posarem el doble d'aigua (o brou de peix) que d'arròs. Afegir-hi les bosses de tinta i continuar com una paella normal. Un cop que tot arrenqui el bull rectificarem de sabor i afegirem la picada amb el safrà. Deixarem coure a foc mitjà uns 10/12 minuts. Reposar un poc i servir.



ARROZ NEGRO

30 MIN

INGREDIENTES

- (PARA 5 PAX.)
- 1 cucharón pequeño de arroz por persona (+/- 500 gramos en total)
- 3 sepias frescas y las tres bolsas de tinta de las sepias.
- 1 cebolla picada y 4 tomates grandes picadas.
- Picadura de ajo y perejil.
- Azafrán en rama, aceite, sal y pimienton rojo dulce
- 50 gramos de judías, habas, guisantes, pimientos y alcachofas por persona.

ELABORACIÓN

1. Limpiaremos las sepias y con mucho cuidado les sacaremos las bolsas de tinta. Los guardaremos en un vasito con un poco de agua. Seguidamente cortaremos en trocitos pequeños las sepias. Prepararemos todo el resto de ingredientes. También dentro de un mortero machacaremos las hebras de azafrán junto con la picada.
2. Limpiaremos las alcachofas y las cortaremos juliana fina. Los dejaremos dentro de un cuenco con agua y un poco de limón mojado para evitar que se oxiden
3. En una paellera sofreiremos la cebada y las sepias, cuando se empiece a dorar añadiremos las verduras, unos minutos después ya podemos poner una cucharada de pimienton a bordo dulce y los tomates picados y lo dejaremos cocer hasta que se evapore el agua . Ahora añadiremos el arroz y lo sofreiremos un minuto.
4. Llegados a este punto podemos detener la cocción y esperar a los comensales. Si la gente ya está en la mesa esperando la comida, pues podemos continuar.
5. Vuelva a poner la sartén al fuego ya empezar a sofreír de nuevo pondremos el doble de agua (o caldo de pescado) que de arroz. Agregar las bolsas de tinta y continuar como una sartén normal. Cuando todo arranque a hervir rectificaremos de sabor y añadiremos la picada con el azafrán. Dejaremos cocer a fuego medio unos 10/12 minutos. Reponer un poco y servir.