

La primera vez que me sirvieron un arroz negro, debo de confesar que me costó mucho comérmelo. Siendo alemana, no tenía costumbre alguna con este tipo de platos, y el color, como que no me resultó nada atractivo. Pero a veces uno no debe dejarse traicionar por el aspecto, sino cerrar los ojos y saborear. Y eso es lo que hice, y realmente fue todo un descubrimiento.

Después de 25 años en este país, ya no me asusto ante nada. El arroz negro se ha convertido en uno de mis platos preferidos. Gracias a que hoy en día es muy fácil encontrar la tinta de calamar o sepia congelada en bolsitas, podemos incluir esta receta más a menudo en la dieta familiar. Espero que os guste!



“

Un plato de arroz buenísimo, aunque no entre precisamente por los ojos!

Ingredientes para el arroz

- ✓ 400 gr langostinos crudos (sin pelar)
- ✓ 500 gr sepia
- ✓ 5 cucharas de aceite de oliva (aprox.)
- ✓ 3 tomates
- ✓ 1 cucharadita de azúcar y sal
- ✓ 1 cebolla
- ✓ 3 dientes de ajo
- ✓ ¼ cucharadita de azafrán
- ✓ 3 bolsitas de tinta de calamar
- ✓ 300 gr arroz redondo
- ✓ ½ vaso de vino blanco
- ✓ 1 litro de caldo (ver ingredientes a la dcha.)
- ✓ 1 cuchara de perejil picado para decorar

Ingredientes para el caldo

- ✓ cáscara y cabezas de los langostinos
- ✓ desechos de la Sepia
- ✓ 1 cebolla o cebolleta
- ✓ 1 zanahoria
- ✓ sal
- ✓ 2 ramas de perejil
- ✓ 1,2 litros de agua



1 Pelamos los langostinos, reservando las cáscaras y cabezas para luego hacer el caldo. Apartamos.



2 Troceamos la Sepia. Reservamos las partes desechadas para el caldo. Apartamos.



3 En una cacerola, juntamos los restos reservados de langostinos y sepia, la cebolla, la zanahoria el perejil y 3 pizcas de sal.



4 Añadimos 1,2 litros de agua y ponemos a hervir durante mínimo 15 minutos.



5 Al final de la cocción, colamos el caldo y apartamos.



6 Pelamos y trozamos los tomates. Apartamos en un cuenco.



7 Cortamos igualmente la cebolla en trocitos finos. Apartamos.



8 Introducir el ajo troceado en el mortero junto con el azafrán y una pizca de sal.



9 Machacamos todo hasta conseguir una especie de crema espesa.



10 Calentamos la cazuela con el aceite, añadimos la cebolla y freímos hasta que la cebolla esté glaseada.



11 A continuación introducimos el ajo machacado con el azafrán...



12 ... y el tomate. Añadimos sal y la cucharadita de azúcar. Dejamos a fuego medio durante aprox. 5 minutos hasta que el sofrito esté bien tierno.



13 Ahora podemos juntar la sepia. Dejamos que se refría un poco.



14 A continuación introducimos la tinta de calamar. Mezclamos todo bien...



15 ... y introducimos el arroz. Rehogamos unos 2 minutos removiendo.



16 Echamos el vino, y dejamos que se evapora el alcohol.



17 A continuación añadimos los langostinos. Mezclamos todo bien.



18 Introducimos el caldo y dejamos unos 10 minutos a fuego vivo.



19 Espumeamos de vez en cuando. Después de 10 minutos, bajar a medio fuego.



20 Tiempo de cocción total unos 20 minutos. Después tapar y dejar reposar otros 5 minutos.

Consejos

Ver Video

- ✓ Cuando peles los langostinos, no olvides quitar el conducto intestinal, su textura arenosa resulta desagradable a la hora de masticar, y es preferible eliminarlo (mira el video y lo verás mejor).
- ✓ Los ingredientes del caldo son los mínimos, aprovechando los componentes de la propia receta. Puedes completar con más verduras, raspas de pescado etc. Ten en cuenta que cuando más ingredientes, más sabroso va a salir.