

## Raciones para 5

**1** Cebolla  
**2** Dientes de ajo  
**1** Pimiento verde  
**12-16** Langostinos o gambones  
**350 gr** Calamares  
**80 gr** Tomate triturado  
**1 l** Caldo de pescado  
**2 sobres** Tinta de calamar  
**200 gr** Arroz  
Perejil  
Alioli

- 1** Picar los ajos, la cebolla y el pimiento lo más fino posible. Calentar la paella con un poco de aceite, agregar las verduras y sofreír hasta que estén bien cocinadas.
- 2** A continuación, añadir las cabezas de los langostinos o gambones y tostar bien junto a las verduras. Cuando hayan soltado su jugo, retirar del fuego.
- 3** Verter el tomate triturado y cocinar durante 5 minutos para que reduzca.
- 4** Mientras, mezclar en una jarra el caldo de pescado y la tinta de calamar.
- 5** Añadir el arroz a la paella, mezclar bien con el sofrito y dejar cocinar unos 2 minutos. A continuación, verter el caldo con la tinta y cocinar durante 15 minutos.
- 6** Mientras, pelar lo que queda de los langostinos o gambones y cortar los calamares en rodajas.
- 7** Cuando le queden 5 minutos al arroz, esparcir los calamares y los langostinos.
- 8** Finalmente apagar el fuego y dejar reposar otros 5 minutos más.
- 9** Para terminar, añadir un poco de perejil picado y unos puntos de alioli.

## Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/arroz-negro/>

