

## 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/>

**COOKING**  
**LOVERS** 