



## Consejo del chef

Emplatar el arroz con ayuda de un aro metálico y decorar con un cuadradito de pan de cobre.

## Raciones para 2

**500 gr** Calamares

**400 gr** Arroz arborio

1 Cebolla

1 Diente de ajo

**125 ml** Vino blanco seco

1 Sobre de tinta de calamar

1 l Caldo de marisco

Sal

Pimienta negra

Aceite de oliva virgen extra

**30 gr** Mantequilla

Queso parmesano

- 1** Calentar el caldo por un lado y dorar los calamares por otro en una sartén a fuego fuerte. Picar finamente y reservar.
- 2** En una cazuela amplia, sofreír la cebolla y el ajo picados. Una vez esté la cebolla transparente, añadir el vino, la tinta de calamar y reducir hasta evaporar el alcohol del vino.
- 3** En ese momento, incorporar el arroz, mezclar bien para impregnar de tinta y nacararlo levemente. Agregar 3 cazos de caldo y remover. Ir añadiendo el caldo poco a poco mientras se remueve el arroz de vez en cuando hasta que esté en su punto, aproximadamente después de 15 minutos
- 4** Cuando queden 5, incorporar los calamares picados y seguir cocinando de la misma manera. Una vez pasado el tiempo, mantecar con un poco de mantequilla, y opcionalmente con queso parmesano.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/risotto-negro-pan-cobre/>

**COOKING**  
**LOVERS** 