

PAELLES I ARROSOS

L'arròs negre és un deliciós plat d'**inspiració marinera i sorprenent color** que es convertirà en un dels teus millors records en la teua visita a la Comunitat Valenciana. Aprén a **preparar-lo a casa!**



4 Racions



30 min

INGREDIENTS

- 350 gr Arròs bomba D.O. València
- 3 Grans d'all molts o picats
- 2 Cullerades soperes de salsa de tomaca
- 1,25 l de fumet de peix elaborat amb peix variat de morralla
- 3 cullerades soperes d'oli d'oliva verge extra
- 8 clòtxines de roca
- 8 o 10 sepionets de punxa o sépia mini

Arroz negro



PAS A PAS

1. Netegem els sepionets de punxa, llevem la closca de dins i l'estómac, i **guardem la seua tinta**.
2. En una cassola posem l'AOVE **amb el sepionet ja net a sofregir** i ho salem un poc.
3. Quan estiga sofregit afegim els alls picats i seguidament la tomaca, ho removem tot i afegim el fumet de peix **i la tinta del sepionet**.
4. Quan bulla rectifiquem de sal i afegim l'arròs i removem. Esperem 5 min i després ho posem **al forn a 180 graus**.
5. Mentrestant, **bollem les clòtxines** i les reservem.
6. En **16 min aproximadament traïem l'arròs** i posem les clòtxines obertes per la meitat, decorant-lo.
7. Es pot acompanyar amb allioli.