

PAELLA Y ARROCES

El arroz negro es un delicioso plato de **inspiración marinera y sorprendente color** que se convertirá en uno de tus mejores recuerdos en tu visita a la Comunitat Valenciana. ¡Aprende a **prepararlo en casa!**



4 Raciones



30 min

INGREDIENTES

- 350 gr Arroz bomba D.O. Valencia
- 3 Dientes de ajo molidos o machacados
- 2 Cucharadas soperas de salsa de tomate
- 1,25 l de fumet de pescado elaborado con pescado variado de morralla
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
- 8 mejillones de roca
- 8 o 10 sepionets de punxa o sepia mini

Arroz negro



PASO A PASO

1. Limpiamos los sepionets de punxa, quitamos la barquilla y estómago y **guardamos su tinta**.
2. En una cazuela ponemos el AOVE **con el sepionet ya limpio a sofreír**, y lo salamos un poco.
3. Cuando esté sofrito añadimos los ajos machacados y seguidamente el tomate, removemos todo y añadimos el fumet de pescado **y la tinta del sepionet**.
4. Cuando hierva rectificamos de sal y añadimos el arroz y removemos. Esperamos 5 min y luego lo ponemos **al horno a 180 grados**.
5. Mientras tanto, **hervimos los mejillones** y los reservamos.
6. En **16 min aproximadamente sacamos el arroz** y ponemos los mejillones abiertos por la mitad, decorándolo.
7. Se puede acompañar con allioli.