

## ARROZ NEGRO CON CALAMARES



### Ingredientes:

#### Para el arroz:

- 25 g de aceite de oliva
- Una cucharada de sal
- 1 sobre de tinta de calamar
- 50 g de calamares
- 50 g de gambas peladas
- 150 g de arroz
- 2 ajos
- 30 g de cebolla
- 30 g de tomate triturado natural
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 400 g de caldo de pescado
- Espesante basado en gomas (amilasa resistente)

#### Para el alioli:

- Ajo
- Aceite
- Sal
- Huevo

### Elaboración:

1. Calentamos el aceite en una olla.
2. Sofreimos los calamares, las gambas y reservar.
3. Sofreimos la cebolla troceada y el ajo.
4. Añadir el arroz y sofreír.
5. Añadir el pimentón.
6. Vertemos el caldo, añadimos la tinta, la sal y la mitad de los calamares y las gambas. Dejamos cocer de 18 a 20 minutos. Reservamos unas cucharadas de caldo.
7. Triturar el arroz, y añadir espesante hasta conseguir la textura deseada.
8. Triturar los calamares con un poco de caldo. Echar espesante hasta lograr la textura necesaria e introducir en una manga pastelera.
9. Preparar el alioli batiendo el huevo con el ajo y la sal e ir añadiendo poco a poco el aceite.

**Presentación:** Emplatamos el arroz con la ayuda de un aro. Adornamos con los calamares con ayuda de la manga pastelera y con el alioli.