

Arroz negro



Ingrédients pour 4 personnes:

250 g de Riz rond (bomba).
8 belles Gambas (facultatif).
Sel.
1 petit verre de Vin (blanc ou rouge).
2 belles Tomates bien mûres de pleine terre.
1/2 Oignon.
Sel.

800 à 1 kg de Calamars.
1 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
2 sachets d'encre de Calamar.
1/2 litre de bouillon de poissons.
1 belle gousse d'Ail.
1 petit bouquet de Persil.
Pimenton piquant (Paprika piquant) facultatif

Préparation:

- Vider et laver les calamars puis les découper en morceaux (ou faites le faire par votre poissonnier).
- Pour préparer le sofrito, couper finement l'oignon, l'ail et le persil.
- Râper les deux tomates pour en extraire la pulpe sans la peau.
- Dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, faire fondre l'oignon et l'ail puis ajouter la pulpe de tomates et le persil.
- Baisser le feu et faire mijoter 5 à 10 minutes.
- Mixer le tout et réserver.
- Pendant ce temps, dans une poêle à paella (ou sauteuse à défaut), faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- Ajouter les calamars et les faire dorer.
- Ajouter 4 cuillères à soupe de sofrito, le vin et le bouillon de poissons.
- Porter à ébullition.
- Ajouter alors les 2 sachets d'encre de calamars et bien remuer.
- Ajouter le riz et laisser cuire à petits bouillons 15 minutes.
- Retirer du feu, couvrir et laisser reposer 5 minutes.
- Servir accompagné d'ailloli et persil fraîchement haché.