

Arroz negro “a la llauna” con calamar a la brasa y alioli

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 180 g de arroz bomba
- 80 g de sofrito de cebolla, ajo, tomate y ñora
- 40 g de aceite de ajo y perejil
- 800 ml de fumet de pescado y marisco
- 20 g de tinta de calamar
- 300 g de calamar limpio
- 40 g de alioli
- 10 espárragos verdes finos
- 3 g de sal
- Cebollino
- 2 latas para hacer “cargols a la llauna” (medida 20cm x 20cm o similar)

/ Preparación

Pasos a seguir

- Con un cuchillo, picar las patas de los calamares en trozos pequeños. Colocarlas en las latas y sofreírlas durante 1 minuto junto con el aceite de ajo y perejil y el sofrito.
- Añadir el arroz y nacararlo durante 30 segundos a fuego vivo. Agregar la tinta de calamar y mezclar bien.
- Agregar el fumet bien caliente hasta el borde de la lata. Salar y dejar cocinar durante unos 12 minutos a fuego medio.
- Mientras se hace el arroz, marcar los cuerpos (vainas) de los calamares y los espárragos en la brasa o, en su defecto, a la plancha.

- Pasados los 12 minutos, colocar el calamar troceado en 3-4 trozos y los espárragos encima del arroz. Añadir un poco más de fumet e introducir las latas en el horno (de brasa, eléctrico...) a 250°C durante 2 minutos.
- Sacar los arroces del horno y terminar con unos puntos de alioli, con la ayuda de una manga pastelera, y con cebollino picado.