

# Recetario

## ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES Y ALIOLI

### INGREDIENTES:

450gr de chipirones  
2 bolsas de tinta de calamar  
300gr de arroz (bomba)  
Aceite de oliva  
2 dientes de ajo  
1 cebolla  
1 pimiento verde italiano  
Sal  
1 vaso pequeño de vino blanco  
1 litro de caldo de pescado

Para el alioli:  
Aceite  
1 Huevo  
Sal  
Limón  
2 ajos  
Perejil



### PASO A PASO:

Limpiamos los chipirones y los cortamos en trozos.

Cortamos la cebolla y los pimientos en trozos pequeños y los ajos los pelamos y picamos.

En una sartén baja o paellera ponemos aceite de oliva, sofreímos el ajo, la cebolla y los pimientos. Una vez dorados incorporamos los chipirones, añadimos sal y lo dejamos dorar. A continuación, echamos la tinta de calamar y revolvemos bien para mezclar la tinta.

Después añadimos el vino blanco y dejamos 2 minutos a fuego fuerte para evaporar el alcohol.

Añadimos el arroz y movemos todo muy bien para mezclar los sabores unos 5 minutos.

Vamos echando el caldo que tendremos caliente poco a poco y dejamos cocinar a fuego medio unos 15 minutos.

A continuación, comprobamos el punto del arroz si casi está, apagamos el fuego, lo tapamos y dejamos reposar 5 minutos.

Mientras hacemos el alioli.

En el vaso de la batidora ponemos un chorro de aceite, un huevo, una pizca de sal, un chorrito de limón, 2 ajos pelados y un poco de perejil, se bate con la batidora hasta que espese.

### Presentación:

En un plato hondo ponemos el arroz y encima de este una cucharada de alioli, una ramita de perejil le dará otro toque de color.

