xepep!

Arròs negre

Rendiment: 4 racions

Ingredients

Arròs

Arròs bomba — 350 g
Fumet de peix de moralla — 1,25 ~ l
Sepionets — 8–10 u.
Tinta dels sepionets — al gust
Musclos de roca — 8 u.
Alls — 3 dents
Salsa de tomaca — 2 cullerades
Oli d'oliva verge extra — 3 cullerades
Sal — al gust
Allioli — al gust

Fumet de peix

Peix de roca o moralla — 940 g
Aigua — 1,25 l
Ceba — 1 u.
Porro — 1 u.
Pastanaga — 1 u.
Api — 1 branca
All — 2 dents
Llorer — 1 fulla
Pebre negre en gra — 2 u.
Oli d'oliva verge extra — 1,5 cullerades
Suc de llimona — 0,5 cullerada
Julivert fresc — al gust
Sal — al gust

Passos

1. Neteja els 8 u.–10 u.: lleva la ploma i l'estómac, i guarda la al gust.
2. En una cassola ampla, sofregix el sepionet net en l'3 cullerades amb una mica de al gust.
3. Quan estiga sofregit, afig-hi els 3 dents esclafats i de seguida la 2 cullerades. Remena-ho tot.
4. Aboca-hi el 1,25 l i la tinta. Quan bulla, rectifica de sal.
5. Tira l'350 g, remena i espera.
6. Posa la cassola al forn, a 180 °C, i deixa que es faça sense tocar-la.
7. Mentrestant, bull els 8 u. fins que s'òbriguen i reserva'ls.
8. Trau l'arròs i decora'l amb els musclos oberts per la meitat. Servix-lo amb al gust.

Fonts

Arroz negro (Turisme Comunitat Valenciana, recepta en PDF):
https://www.comunitatvalenciana.com/es/turismo-gastronomico/recetas/arroz-negro

Arroz negro (Turisme Comunitat Valenciana, recepta en PDF):
https://multimedia.comunitatvalenciana.com/33E70586E12C44D7ACBD573EDC59F5D2/doc/B3B6AB7C647A4EA79BFCB8A1899ED38A/Arroz_negro_ES..pdf

Black rice (Turismo de Alicante): https://alicanteturismo.com/en/recetas/black-rice/

Arròs negre, en Els nostres menjars (J. Martí Domínguez; text arreplegat en la web de Vicent Baldoví, uv.es):
https://www.uv.es/baldovi/cuina/arrossos.htm

La receta más fácil del clásico arroz negro (Directo al Paladar): https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-arroces/receta-de-arroz-negro

Reglament (UE) 1169/2011, informació alimentària facilitada al consumidor:
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32011R1169