Arroz negro

Rendimiento: 4 raciones

Ingredientes

Arroz

Arroz bomba — 350 g
Fumet de pescado de morralla — 1,25 ~ l
Sepionets — 8–10 ud
Tinta de los sepionets — al gusto
Mejillones de roca — 8 ud
Ajos — 3 dientes
Salsa de tomate — 2 cda
Aceite de oliva virgen extra — 3 cda
Sal — al gusto
Allioli — al gusto

Fumet de pescado

Pescado de roca o morralla — 940 g
Agua — 1,25 l
Cebolla — 1 ud
Puerro — 1 ud
Zanahoria — 1 ud
Apio — 1 rama
Ajo — 2 dientes
Laurel — 1 hoja
Pimienta negra en grano — 2 ud
Aceite de oliva virgen extra — 1,5 cda
Zumo de limón — 0,5 cda
Perejil fresco — al gusto
Sal — al gusto

Pasos

1. Limpia los 8 ud–10 ud: quita la barquilla y el estómago, y guarda la al gusto.
2. En una cazuela ancha, sofríe el sepionet limpio en el 3 cda con un poco de al gusto.
3. Cuando esté sofrito, añade los 3 dientes machacados y enseguida la 2 cda. Remueve todo.
4. Vierte el 1,25 l y la tinta. Cuando hierva, rectifica de sal.
5. Echa el 350 g, remueve y espera.
6. Mete la cazuela en el horno, a 180 °C, y deja que se haga sin tocarla.
7. Mientras tanto, hierve los 8 ud hasta que abran y resérvalos.
8. Saca el arroz y decóralo con los mejillones abiertos por la mitad. Sírvelo con al gusto.

Fuentes

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

Arroz negro (Turisme Comunitat Valenciana, receta 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; texto recogido 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

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