

## ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES

### PREPARACIÓN

Descongelar los chipirones tranquilamente durante toda la noche en el frigorífico, limpiarlos y cortarlos en rodaja.

Triturar el pimiento verde y la cebolla con los 50 ml. de aceite de oliva y verter en la paellera o en una sartén. Refreir hasta que dore un poco y añadir los chipirones.

Refreir durante un par de minutos y añadirle el tomate frito, remover dos minutos más y verter el arroz sin dejar de remover. Vertir el litro de caldo de pescado, los 4 gr. de tinta de camalar, el sobre de especias "Marinera" y salpimentar al gusto.

Remover de vez en cuando durante un 6 -7 minutos y después bajar el fuego y dejar que se consuma el líquido.

Probar el arroz y una vez al dente tapar con un paño o papel de aluminio y dejarlo reposar unos cinco minutos antes de servir.

Presentar y decorar con un poco de perejil fresco picado y un poco de limón... Exquisito!!

### INGREDIENTES

1 pimiento verde  
1 cebolla  
Aprox. 50 cl de aceite de oliva selección makulata \*  
500 gr. de Arroz bomba \*  
4 gramos de tinta de calamar \*  
1 bote de tomate frito Andusol de 350 gr. \*  
1 kg de chipirones Patagonia \*  
1 litro de caldo de pescado \*  
Sal \*  
1 sobre de especias Paellero Carmencita "Marinera" \*  
1 Limón  
Sal y pimienta \*  
Perejil fresco

Los productos marcados con un asterisco (\*) los podeis conseguir en nuestra tienda.

CONSEJOS PRÁCTICOS: SOLERA-KOELN.DE



Danksagungen  
Lokalisation: WMF - Schildergasse  
106-108 - 50667 Köln  
Fotografie: hugomonteros.com  
Rezept und Durchführung: Pepa Bascón Maqueda  
Solera Lebensmittel GmbH  
Mathias-Brüggen-Str. 1 - 50827 Köln

