

FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PLATO: ARROZ NEGRE		4
INGREDIENTES	CANTIDADES	ESTACIONALIDAD:
Aove	200 ml	PUNTOS CRÍTICOS:
Arroz	400 g	
Cebolla roja	150 g	PRESENTACIÓN:
Pimiento rojo	150 g	
Pimiento verde	150 g	GUARNICIÓN:
Pasta Tomate	70 g	
Tinta Calamar	4 sobres	
Chipiron	300 g	
Gambas	300 g	
Fumet pescado	1,5 litros	
sal	Cs	
Allioli	Cs	
ELABORACION:		
<p>Cortar la verdura en cuadraditos, reserva. limpia los chipirones dejando la piel, reservar. Pelas las gambas, y reservamos las cabezas y pieles. Rehogamosven aove las cabezas y pieles de las gambas, y doramos a fuego vivo, incorpora el fumet y dejamos cocer. Mantener en caliente y añadiendo el volumen de agua que se vaya evaporando. En paellera, ponemos aove, y rehogamos las verduras, cuando estén doradas rehogamos los chipirones Una vez dorados, rehogamos el arroz y el fumet (todo de golpe no, según nos lo pida) Incorpora la tinta de calamar y la pasta de tomate. Cocer a fuego fuerte sin mover mucho, durante 17 minutos, los ultimis minutos antes de apartar añadimos las gambas y dejamos reposarvtapado 5 minutos. Decora con puntos de allioli y cebollino.</p>		
OBSERVACIONES	MATERIAL NECESARIO	