



Arroz con calamares

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

3 Chalotas o 1 Cebolla pequeña
2 Dientes de ajo
Aceite de oliva virgen extra
2 Tomates maduros
350 g de Calamar
50 ml de Vino blanco
300 g de Arroz redondo
1 Cucharadita de pimentón
750-800 ml de Caldo de pescado
Azafrán
Sal

Ingredientes 6-10 personas

6 Chalotas o 2 Cebollas pequeñas
5 Dientes de ajo
Aceite de oliva virgen extra
5 Tomates maduros
875 g de Calamar

125 ml de Vino blanco
750 g de Arroz redondo
2 Cucharaditas y media de pimentón,
1875-2000 ml de Caldo de pescado
Azafrán
Sal

Ingredientes 12-16 personas

12 Chalotas o 4 Cebollas pequeñas
10 Dientes de ajo
Aceite de oliva virgen extra
10 Tomates maduros
1750 g de Calamar
250 ml de Vino blanco
1500 g de Arroz redondo
5 Cucharaditas de pimentón
3750-4000 ml de Caldo de pescado
Azafrán
Sal

Preparación

Picamos las chalotas y los dientes de ajo muy pequeñitos y los sofreímos en una sartén con una cantidad generosa de aceite. Cuando empiecen a coger color, añadimos los tomates rallados y cocinamos todo junto 5 minutos. Subimos el fuego, incorporamos el calamar cortado en trozos pequeños y lo salteamos hasta que también coja color, removiendo constantemente para evitar que se queme y salte. Añadimos el vino blanco, removemos bien para que se despeguen todos los sabores que se han quedado en el fondo y dejamos que se reduzca prácticamente por completo. Repartimos el arroz por toda la sartén y lo cocinamos con el resto de los ingredientes un par de minutos hasta que el grano se vuelva transparente. Añadimos el pimentón y removemos rápido para evitar que se queme. Vertemos el caldo de pescado caliente con el azafrán, probamos y sazonamos si es necesario. Cuando el arroz empieza a hervir, bajamos el fuego a temperatura media y cocinamos durante 15-18 minutos o el tiempo que sea necesario hasta que se haya absorbido todo el caldo y el grano esté tierno. Apagamos el fuego y dejamos reposar 2-3 minutos antes de servir.

Notas

La cantidad de caldo y el tiempo de cocción pueden variar en función del fabricante de arroz. Yo suelo poner de caldo la cantidad de arroz multiplicada por 2,5. Recomiendo dejar el azafrán infusionando en el caldo de pescado caliente mientras preparamos el resto de la receta. De esta forma soltará todo su sabor y color.