



# Arroz negro con zamburiñas y trigueros

Sin Gluten

## Ingredientes 2-4 personas

4 Zamburiñas

Aceite de oliva virgen extra

130g de Calamar o sepia

80g de Cebolla (aprox.)

1 Diente de ajo grande

Sal

1 Pimiento verde italiano pequeño

130g de Espárragos trigueros

Medio Tomate maduro

1 Cucharadita de Concentrado de tomate

200g de Arroz redondo ( $\frac{2}{3}$  vaso)

70ml de Vino blanco

1 Vaso y un cuarto de Caldo de pescado

1 Sobres de tinta de sepia

Ralladura de media lima

### **Para el alioli casero**

130ml de Aceite de oliva suave

1 Huevo pequeño

1 Diente de ajo sin germen

Sal

Un chorrito de zumo de limón

## Ingredientes 6-10 personas

10 Zamburiñas

Aceite de oliva virgen extra

330g de Calamar o sepia

200g de Cebolla

4 Dientes de ajo

Sal

2 Pimientos verdes italianos pequeños

330g de Espárragos trigueros

2 Tomates maduros

1 Cucharaditas y media de Concentrado de tomate

500g de Arroz redondo

170 ml de Vino blanco

3 Vasos y medio de Caldo de pescado

3 Sobres y medio de tinta de sepia

1 Ralladuras de 2 limas

### **Para el alioli casero**

330ml de Aceite de oliva suave

2 Huevos pequeños

2 Dientes de ajo sin germen

Sal

Un chorrito de zumo de limón

## Ingredientes 12-16 personas

16 Zamburiñas

Aceite de oliva virgen extra

530g de Calamar o sepia

330g de Cebolla

6 Dientes de ajo

Sal

3 Pimientos verdes italianos pequeños

530g de Espárragos trigueros

3 Tomates maduros

2 Cucharaditas y media de Concentrado de tomate

800g de Arroz redondo

270ml de Vino blanco

5 Vasos y medio de Caldo de pescado

5 Sobres y medio de tinta de sepia

Ralladura de 3 limas

### **Para el alioli casero**

530 ml de Aceite de oliva suave  
3 Huevos pequeños  
3 Dientes de ajo sin germen  
Sal  
Un chorrito de zumo de limón

## Preparación

En una cazuela baja con aceite, sellamos las zamburiñas, las retiramos y reservamos. En la misma cazuela salteamos el calamar cortado. Cuando empiece a coger color, lo retiramos y reservamos. Bajamos el fuego, ponemos más aceite y pochamos la cebolla y los ajos picados con sal. A los 5 minutos echamos el pimiento y los espárragos en rodajas (reservamos algunas puntas) y cocinamos 5 minutos a fuego medio. Agregamos el tomate maduro rallado y el concentrado de tomate, y cocinamos hasta que el jugo se reduzca. Incorporamos el arroz, lo cocinamos 1 minuto y añadimos el vino blanco. Esperamos a que se evapore el alcohol, agregamos el calamar, el caldo de pescado y la tinta de sepia. Probamos y rectificamos de sal. Cuando el arroz rompa a hervir, bajamos el fuego y dejamos que cueza a fuego medio-bajo hasta que se consuma el caldo. En un cazo con agua y sal, escaldamos las puntas reservadas de los espárragos unos segundos y las pasamos a un bol con agua fría y hielo para cortar la cocción y que conserven su color. Cuando al arroz le quede 1 minuto, colocamos las zamburiñas y las puntas de los espárragos. Apagamos el fuego y dejamos reposar. Para el alioli añadimos en un vaso de minipimer todos los ingredientes. Colocamos la minipimer en el fondo del vaso y la ponemos a funcionar sin moverla hasta que el aceite y el huevo hayan emulsionado; luego movemos la minipimer de arriba abajo hasta obtener una salsa emulsionada. Servimos con ralladura de lima y alioli.

## Notas

Podemos dejar el sofrito hecho la noche anterior. Se puede congelar. Para recalentarlo, mejor hacerlo en una cazuela con un poco de agua o caldo.