

Tienes que probar esta receta de arroz negro con chipirones, ¡te encantará!

media

Ingredientes

Sabemos que el arroz negro te pierde y por eso queremos que lo aprendas a cocinar en casa como es debido. Sigue el paso a paso y disfruta con los tuyos de esta versión con chipirones. ¡Para no dejar ni un grano en el plato!



Arroz negro

1. INGREDIENTES:

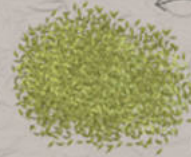
TINTA DE SEPIA 3 SOBRES



ARROZ DE PAELLA 400 G



ORÉGANO SECO 1 CUCHARADA



CHIPIRONES 500 G (LAVADOS Y VACIADOS)



CALDO DE AVE 1 L



ACEITE DE OLIVA 4 CUCHARADAS



1. PRECALIENTA EL HORNO A 180°C



2. CORTA LOS CHIPIRONES EN TROZOS GRANDES



PREPARACIÓN: 5 MIN

COCCIÓN: 45 MIN

3. PON EL ARROZ, EL CALDO, EL ORÉGANO, LA TINTA Y LOS CHIPIRONES EN UNA FUENTE REFRACTARIA GRANDE O UNA PAELLERA



4. AÑADE EL ACEITE DE OLIVA Y REMUEVE PARA QUE EL ARROZ SE REPARTA BIEN.



5. HORNEA DURANTE 45 MINUTOS



Fuente: Simplísimo. El libro de cocina más fácil del mundo. LAROUSSE