

Begi haundi en tinta con arroz crujiente

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 500 g de calamar
- 240 ml de vino tinto crianza
- 500 ml de fumet
- Aceite virgen de oliva
- 100 g de arroz
- 200 ml de agua
- Micromezclum

/ Preparación

Preparación

- Picar la cebolla, puerro y zanahoria. Calentar un poco de aceite de oliva en una sartén y añadir la verdura, y saltear hasta que esté tierno y empieza a dorarse.

- Limpiar el calamar, reservando lo que no se usa en el plato (cartílago, aletas, etc.) aparte. Si tienes un calamar grande, trocearlo en cubos de centímetro. Reservar los trozos y la tinta. Añadir estas sobras a la verdura (también se puede añadir merma de pescado—el objetivo es que sepa a mar). Una vez todo se está caramelizando, añadir la tinta del calamar.

- Echar el vino tinto a la mezcla y dejar cocinar para que el alcohol se evapore. Añadir el fumet a la mezcla y cocinar un poco más, sazonar con sal, y triturar y pasar la mezcla por un chino con agujero grande.
- Calentar un poco de aceite de oliva en una sartén sobre fuego alto. Añadir los trozos de calamar y saltear. Añadir el calamar marcado a la crema negra y cocinarlo durante aproximadamente dos horas. Si es chipirón pequeño, la cocción puede ser más corta. Si hace falta, añada más fumet durante el proceso de cocción.
- Calentar el horno a 80°C. Cocer el arroz con el agua y una pizca de sal. Una vez cocinado, secarlo bien y meter al horno, esparcido sobre una placa fina, durante dos horas. Desmigarlo bien. Calentar una sartén con aceite de oliva para freír. Freír el arroz y, una vez que se empieza a dorar, quitarlo y dejar secar encima de papel de cocina.
- Calentar el guiso de txipirones. Si hace falta, dejarlo reducir un poquito más hasta la salsa esté gorda. Espolvorear con el arroz frito. Añadir un poquito de micromezclun como guarnición y servir.