

# Arròs negre

## Arròs negre

**mitjana:**

Your rating: None Average: 5 (1 vote)

Others

Close

Un clàssic dels arrossos valencians, que adopta el seu color de la tinta del calamar utilitzada durant la seua elaboració. Cuiat en paella, aquest plat pren prestat tot el sabor del calamarsó, i amb això es col·loca al capdamunt dels arrossos mariners.

**Per:**

2

**Ingredients:**

400 gr. de calamars (calamarsó); 200 gr. d'arròs; 1 ceba xicoteta; 2 alls; 1 tomaca madura ratllada; 4 cullerades d'oli d'oliva; caldo o consomé de peix; tinta de calamar i sal.

**Elaboration:**

Calfem l'oli en una paella. Posem a sofregir els calamarsos amb un poquet de sal. Una vegada sofregits afegim la ceba ben picada i els alls laminats. Ho deixem coure i al cap d'uns 2 minuts afegim la tomaca. Quan s'haja sofregit la tomaca posem l'arròs i el sofregim amb la tinta (afegint-ne de més si fora necessari). Per acabar posem el caldo. El temps de cocció ha de ser de 20 minuts.

• **Municipis:**

[Ademuz](#) <sup>[1]</sup>

## Valora i compartix

**mitjana:**

Your rating: None Average: 5 (1 vote)

Others

Close

- [Top](#)
- [Back](#)

- [Política de cookies](#)
- [Avis legal](#)
- [Contacte](#)
- [Sitemap](#)
- [Newsletter](#)

© Turisme Comunitat Valenciana, 2019. Todos los derechos reservados.