

# Arroz “negro”

## Ingredientes

400 g de arroz  
500 g de chipirones  
1 pimiento rojo, 1 tomate pelado  
2 ramitas de perejil  
5 dientes de ajo  
1 litro de caldo de pescado  
Aceite de oliva, sal

## Preparación

Triturar el tomate, el pimiento, los dientes de ajo y el perejil. Sofreírlo todo en una paellera. Añadir los chipirones con su tinta y, seguidamente, tirar el arroz. Sofreírlo todo durante cinco minutos, sin dejar de remover. Añadir el caldo de pescado y cocer durante 20 minutos. Decorar con unas ramitas de perejil.

*También se pueden limpiar los chipirones (tal como se describe a bajo), dejando la tinta aparte para añadirla después cuando se acabe de sofreír el arroz.*

