

Arroz negro



Para 4 personas

- 400 gr. de arroz
- 500 gr. de sepias pequeñas con su tinta
- 100 gr. de cebollas
- 1 pimiento verde
- 250 gr. de tomates maduros
- 3 dientes de ajo
- 1 ¼ de agua
- Perejil
- 2 dl. de aceite
- Sal

Limpiamos las sepias, reservamos la tinta y las troceamos.

Calentamos aceite en una cacerola.

Cuando esté caliente freímos la sepia y cuando haya cogido color, añadimos la cebolla cortada fina.

Dejamos dorar y echamos los ajos picados, el pimiento troceado y los tomates.

Removemos y dejamos que coja un poco de color, cuidando de que no se queme. Una vez esté todo bien sofrito, añadimos el agua (previamente templada) y tapamos, dejando cocer unos doce minutos.

Diluimos la tinta en un poco de agua caliente y la agregamos a la cacerola.

Añadimos el arroz removiendo para repartirlo homogéneamente. Sazonamos con la sal y el perejil.

Cocemos a fuego medio de 18 a 20 minutos.

Dejamos reposar 5 minutos y servimos inmediatamente.