

# ARROZ NEGRO CON SEPIA Y GAMBAS



## Preparación

Cortamos el ajo, la cebolla y los pimientos en cuadraditos lo más pequeños posibles, rallamos el tomate y reservamos.

En una olla abrir los mejillones y reservar.

En la paellera sin aceite añadimos la sepia y calamar, removemos, cuando empiece a pegarse añadimos un chorrito de aceite, removemos 2 minutos más y reservamos.

Salteamos las gambas y reservamos.

Añadimos a la paellera, los pimientos, la cebolla y el ajo y sofreímos hasta que la cebolla esté transparente, entonces añadimos el tomate.

Cuando el tomate esté listo añadir un puñadito de guisantes, la cucharadita de ñora, la melsa de la sepia (Bolssita que tienen las sepias, el/la pescater@ siempre pregunta si la queremos, otorga un sabor excepcional al plato)

Añadir al sofrito las gambas peladas la sepia, el calamar, los mejillones y el arroz. Es el momento de añadir la tinta sin parar de dar vueltas a la paella.

Una vez bien mezclado y bien "negrito" añadir 600 ml de caldo hirviendo y mantener el caldo restante en el fuego por si hubiera que añadir más. Probar de sal añadir si necesita más.

El arroz que yo utilizo necesita 17 minutos de cocción. Una vez listo dejamos reposar 2-3 minutos y a disfrutar.

## INGREDIENTES

1 sepia y su tinta  
 2 calamares pequeños  
 15 gambas  
 7 almejas  
 15 mejillones  
 ajo  
 cebolla  
 pimiento verde  
 pimiento rojo  
 300 gr de arroz  
 1 litro de caldo de pescado  
 1 tomate rallado  
 1 cucharadita de pasta de ñora  
 guisantes