

Arroz negro con chipirones e ibéricos

Ingredientes:

- 500 gr. arroz redondo
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- ½ calabacín
- 2 tomates
- Caldo de ibéricos y mantequilla
- Tinta de calamar
- 100 gr. chipirones
- 50 gr. ibéricos
- Aceite de oliva
- Sal

Elaboración:

- Cortar las verduras en brunoise.
- Calentar aceite en una sartén y añadir las verduras para que se rehoguen en el siguiente orden: cebolla, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín y tomate. Apartar las verduras.
- Rehogar el arroz con aceite y añadir caldo de ibéricos y mantequilla, cocinar durante unos 12 min.
- Saltear los chipirones en una sartén con aceite de oliva, reservar
- Añadir las verduras, poner a punto de sal, cocinar otros 10 min.
- Por último, añadir los chipirones, la tinta de calamar y los ibéricos.
- Dejar reposar.