



Arroz negro

RACIONES: 5 personas

DIFICULTAD: Media

FUNCIONES:  Risotto

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 23 mins

TIEMPO TOTAL: 33 mins

ACCESORIOS:   Rallado grueso

Ingredientes

Ingredientes 1

50ml de aceite de oliva
½ cucharadita de sal
1 hoja de laurel
250g de cebolla
2 dientes de ajo

Ingredientes 2

250g de tomate triturado
400g de sepia blanca
300g de calamar limpio

Ingredientes 3

350g de arroz redondo
50ml de vino blanco

Ingredientes 4

1L de caldo de pescado
15g de tinta de calamar

Apto para:

Celiacos e intolerantes a la lactosa.

Preparación

Antes de empezar

Selecciona la función Olla y luego selecciona el programa risotto utilizando los botones más (+) o menos (-), presiona OK. Coloca el accesorio pala de remover en el recipiente. Coloca el disco de rallado grueso en el Direct Prep. Pela la cebolla y ajos. Corta la sepia y calamar en trozos pequeños.

Paso 1

Introduce el aceite, laurel y sal de INGREDIENTES 1 en el recipiente, coloca la tapa y presiona el botón START. Coloca el Direct Prep en la posición 1 y ralla la cebolla y ajo dentro del recipiente.

Paso 2

Introduce el tomate, la sepia y el calamar de INGREDIENTES 2 dentro del recipiente y presiona el botón START.

Paso 3

Introduce el vino y el arroz de INGREDIENTES 3 en el recipiente y presiona el botón START.

Paso 4

Introduce el caldo y tinta de calamar de INGREDIENTES 4 en el recipiente y presiona el botón START. Si te gusta caldoso, añade antes de servir en los platos un poco de caldo de pescado caliente y remueve.