

## FICHA TECNICA

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> ARROZ NEGRE		<b>4</b>
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDADES</b>	<b>ESTACIONALIDAD:</b>
Aove	200 ml	<b>PUNTOS CRÍTICOS:</b>
Arroz	400 g	
Cebolla roja	150 g	<b>PRESENTACIÓN:</b>
Pimiento rojo	150 g	
Pimiento verde	150 g	<b>GUARNICIÓN:</b>
Pasta Tomate	70 g	
Tinta Calamar	4 sobres	
Chipiron	300 g	
Gambas	300 g	
Fumet pescado	1,5 litros	
sal	Cs	
Allioli	Cs	
<b>ELABORACION:</b>		
<p>Cortar la verdura en cuadraditos, reserva.          limpia los chipirones dejando la piel, reservar.          Pelas las gambas, y reservamos las cabezas y pieles.          Rehogamosven aove las cabezas y pieles de las gambas, y doramos a fuego vivo, incorpora el fumet y dejamos cocer. Mantener en caliente y añadiendo el volumen de agua que se vaya evaporando.          En paellera, ponemos aove, y rehogamos las verduras, cuando estén doradas rehogamos los chipirones          Una vez dorados, rehogamos el arroz y el fumet (todo de golpe no, según nos lo pida)          Incorpora la tinta de calamar y la pasta de tomate.          Cocer a fuego fuerte sin mover mucho, durante 17 minutos, los ultimis minutos antes de apartar añadimos las gambas y dejamos reposarvtapado 5 minutos.          Decora con puntos de allioli y cebollino.</p>		
<b>OBSERVACIONES</b>	<b>MATERIAL NECESARIO</b>	