

# RESTAURANTE BAKARTXO

## ARROZ NEGRO

Un puñado (unos 100 gr) de arroz por persona.

- Chipirones, tres por persona.
- Tinta de calamar (la venden en las pescaderías en bolsitas).
- Una cebolla.
- Un pimiento verde.
- Un tomate o puré de tomate natural.
- Fondo de pescado.
- Sal y pimientas recién molidas.
- Aceite de oliva.

Hacer un refrito con las verduras picadas finamente y el aceite de oliva. Una vez que estén blandas, pasarlas por la batidora. Volverlas a poner en la sartén y echar los chipirones limpios y cortados en trozos pequeños, rehogar unos 15 minutos. Medir el arroz y calcular el doble y un poco más de fondo de pescado que de arroz.

Echar el caldo en una paellera o cazuela de barro, incorporar el refrito de la verdura, los chipirones y un buen chorro de aceite crudo, cuando rompa a cocer, echar el arroz y cocerlo unos 20 minutos aproximadamente a fuego lento, procurando que cueza por todas partes igual. La cocción del arroz depende del tipo, no es lo mismo arroz bomba que largo o Calasparra, incluso cada marca de arroz tiene un tiempo de cocción.

Pasados los 20 minutos, retirar del fuego el arroz y, tapado con un paño limpio y seco, dejar reposar 5 minutos más.

Este guiso se suele acompañar con Al y Olio.