

ARROZA BELTZA PAELLA

written by Errezetak



Etxean askotan egiten dugun paella mota baina orain arte idatzi eta igo gabe, orain denbora gehiago izatearen emaitza ote ahal da?

6 Perts.
600gr txibia
1 Piper gorria
3 Baratxuri ale
400gr Bonba Arroza
1L Arraina salda
Txibia tinta
6 Koilarakada olio
4 Koilarakada tomate birrindua
Gatza



2x2zm tako laukietan piper gorria moztu. Txibia garbirik dugula 2x2zm tako

laukietan moztu.



Paella batean olio gaineratu, su ertainean jarri eta bero dagoenean **piper** gorria gehitu. Arraina salda kazola batean jarri eta sutan eduki irakiten hasi arte, gorde.



3-4 minutuz piper gorriak frijitu eta txibia zatiak gehitu, gatzez ondu, multzoa nahastu eta su motelean eduki txibia biguna egon arte.



Txibia biguna dugunean, suaren intentsitatea gehitu eta tomate koilarak gaineratu, 5minutuz egosi.



Motrailu batean zuritutako baratxuri alea zatiturik gehitu, birrindu. Txibiaren tinta gehitu eta birrindu ondoren ongi nahastu.



Burruntzali bat **arraina salda** gaineratu, ongi nahasi eta paellara gehitu, ongi nahastu, dena beltz-beltza geratu behar da.



Arroza gehitu eta ongi nahastu ondoren segituan arraina salda gaineratu, arroza, txibia eta piper zatiak paellan ongi sakabanatu.

5 minutuz sua indartsu eduki, paellan dagoen salda irakiten hasi behar da. Denbora pasata sua moteldu eta beste 10 minutuz egosi. Arroza egina dagoenean paellaren gainean sukaldeko zapi bat jarri 10 minutuz. Paella bertan zerbitzatu.



PAELLA DE ARROZ NEGRO: Cortar el pimiento rojo en cuadrados de 2x2cm. Una vez tengamos el calamar limpio, cortar en cuadrados de 2x2cm. Añadir aceite en paella y poner a fuego medio, cuando este caliente añadir el pimiento. Poner a calentar el caldo de pescado en otro fuego. Freír los pimientos durante 3-4 minutos y añadir los trozos de calamares, salar, mantener a fuego suave y cocinar hasta que el calamar este en su punto. Una vez el calamar este blando, subir la intensidad del fuego y añadir tomate, cocer durante 5 minutos. En mortero añadir ajo pelado y machacar. Añadir la tinta del calamar, machacar y mezclar bien. Añadir un cazo de fumet, mezclar bien y añadir a la paella. Mezclar bien. Añadir arroz, mezclar bien y añadir el resto del caldo de pescado. Tener la paella 5 minutos a fuego fuerte (una vez empiece el caldo a hervir), bajar la intensidad y cocer durante otros 10 minutos. Una vez el arroz este hecho, tapar con un trapo de cocina durante 10 minutos. Servir en la paella.