

ARRÒS NEGRE

Per a 4 persones:

400 g d'arròs
2 sípies
250 gs de musclets (bouchots)
1 ceba gran
200 gs de tomàquet ratllat
3 grans d'all
1 gotet de vi ranci
1 litre de brou de peix
2 sobrets de tinta de sípia
Oli d'oliva
Sal

Netejar i tallar les sípies a daus. En una paella de fer arròs, fregir amb oli la sípia i reservar-la en un plat.

Posar a la paella la ceba i l'all picats i sofregir a foc suau uns minuts. Mentrestant, posar a escalfar el brou per tal que estigui a punt d'ebullició en el moment de fer-lo servir i preescalfar el forn a 250° C.

Quan la ceba i l'all estiguin daurats, incorporar el vi ranci i deixar que evapori l'alcohol. Afegir el tomàquet ratllat i coure'l fins que elimini l'aigua del propi tomàquet i es vegi cuit.

Incorporar la tinta i coure 3 minuts. Tirar-hi l'arròs i remenar bé tot el conjunt durant 1 minut.

Avocar el brou de peix bullint, la sípia, els musclets i rectificar de sal. Posar la paella dins del forn amb escalfor per dalt i per baix. Passats 10 minuts, deixar el forn encès només per baix i baixar-lo a 180°C. Després de 10 minuts més, treure-la del forn, tapar-la amb un drap i deixar reposar 1 minut abans de servir l'arròs. Es pot acompanyar amb all i oli servit a part.