



## **PAELLA NEGRA (Arròs negre)**

1. El recipiente adecuado (paella) se pone al fuego con el aceite, y en él se sofríen los dos dientes de ajo. Cuando comienzan a dorarse, se incorpora la cebolla picada, y cuando comience a estar transparente, se echan los chipirones.

2. Los chipirones estarán limpios, pero conservarán la tinta. Se sofríen con el recipiente cubierto, para evitar sus salpicaduras, durante cinco minutos. Se evitará que se quemem los ajos, retirándolos si es preciso.

3. Se añade el arroz que se rehogará en el aceite poco más de un minuto y el pimentón.

4. Se añade el caldo y, dos o tres minutos más tarde, la pimienta. Pasados dieciocho minutos, los diez primeros a fuego fuerte y los restantes reposado, se retirará el recipiente del fuego.

5. Se deja reposar al menos cinco minutos.