

Receta: **Arroz negro sencillo**

- Una tacita de arroz
- 1 pizca de sal
- 1/4 kg de calamares frescos
- Pimiento rojo
- Cebolla
- Ajo
- AVOE

Se pica la cebolla, el pimiento, el ajo y se rehoga todo con el aceite. Mientras se prepara, vamos a ir limpiando los calamares y cortándolos en tiras. Lo ideal es guardar la propia bolsa de tinta que tienen los calamares. En el caso de que no sea posible, suelen vender tinta de calamar congelada que también vale. Una vez rehogada la verdura, se le añaden los calamares y se dejan cocinar unos minutos. A continuación añadimos el arroz, la tinta del calamar, el doble de agua que de arroz y lo dejamos cocinar unos 20 minutos aproximadamente si usamos la cocción tradicional.

Se sirve tras unos minutos de reposo y se puede acompañar con salsa alioli.