



## **ARROZ CON SEPIA DE PLAYA Y ALCACHOFAS**

### **INGREDIENTES:Para 4 raciones**

- 40g de cebolla
- 2-3 dientes de ajo
- 100 g aceite de oliva virgen extra
- 800 g de sepia de playa con su tinta cortada en trozos
- 80 g de tomate triturado (natural o en conserva)
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1000 g de fumet de pescado
- sal
- 250 g de arroz de grano corto
- 2 alcachofas cortadas en 8 trozos
- 1 cayena

### **PREPARACIÓN:**

- Ponga en el vaso la cebolla y el ajo y triture 4 seg/vel 5. Retire y reserve.
- Sin lavar el vaso, vierta el aceite y caliente 5 min/120º/vel 1.en tm5 i a varoma en tm31
- Agregue la sepia y sofría 10 min/120º/Giro inverso/vel cuchara (temp.Varoma en tm31)
- Incorpore la mezcla de verduras trituradas reservadas y el tomate.Programe 15 min/100º/giro inverso/vel cuchara.
- Agregue el arroz, las alcachofas, y la cayena. Programe 13 min/100º/giro inverso/vel cuchara. Vierta en una fuente, deje reposar durante 2 minutos y sirva.

**COMENTARIOS/TRUCOS:**Este arroz tiene que quedar negro natural. Si la sepia no tiene tinta puede añadir 1 ó 2 bolsitas de tinta de calamar ( a la vez que añade la sepia)

- Sino lo quiere tan caldoso, ponga 800gr de fumet de pescado.

