ARROZ NEGRO CREMOSO CON CALAMAR

INGREDIENTES:

- 2 dientes de ajo
- 70 g de cebolla en trozos
- 80 g de aceite de oliva
- 500 g de calamares limpios y cortados en trozos
- 70 g de tomate triturado (natural o en conserva)
- 300 g de arroz de grano corto
- 750 g de caldo de pescado muy caliente
- 2 sobres de tinta de calamar
- sal

PREPARACIÓN:

- **Ponga en el vaso los dientes de ajo, la cebolla y el aceite y trocee 4seg/vel 5.A continuación, sofría 5 min/120º con tm5 y Varoma con tm31/vel 1.**
- **Incorpore los calamares y rehoge 8 min/ 120º tm5, varoma tm31/vel.cuchara.**
- **Añada el tomate y el arroz y programe 3 min/ 120º o varoma/ vel.cuchara.**
- **Agregue el caldo bien caliente y programe 14 min/100ºC/giro inverso/velocidada cuchara.**

- **Cuando queden 10 minutos para acabar el tiempo programado, añada la tinta de calamar disuelta en un poco de agua y sal.**
- **Vuelque en una fuente, deje reposar durante 3 minutos y sirva.**

COMENTARIOS/TRUCOS:

- **Ventajas thermomix: receta fácil, económica y rápida,en tan sólo 30 minutos tenemos un plato completo y sin necesidad de estar pendiente.**