

Arroz Negro con Alioli

Arroz Negro con Alioli, es resultado de preparar primero chocos en su tinta y después utilizarlos para hacer un arroz con ellos, lo acompañaremos con alioli.

Los chocos en su tinta se pueden usar para múltiples preparaciones, aquí en Galicia es habitual comerlos con arroz blanco o en empanada.

La zona donde se hace la fiesta gastronómica del choco es Redondela al fondo de la Ría de Vigo.

ingredientes

- 1 kg de Chocos (sepias)
- 1 Cebolla
- 1 Pimiento Verde
- 2 Tomates
- 3 dientes de Ajos
- 3 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen
- Tinta de Calamar
- 1/2 Botella de Vino Blanco
- 30 gr de [Mantequilla](#)
- 300 gr de Arroz Bomba
- [Alioli](#) o Mahonesa con Ajo
- Agua
- Escamas de Pimentón Agridulce
- Pimienta
- Sal

elaboración Arroz negro con alioli

Le habremos pedido a nuestro pescadero que nos limpie los chocos y que nos reserve la bolsa de tinta que tienen en su interior, por ser parte fundamental de la preparación.

Los cortamos en trozos de bocado y los reservamos.

En una sartén pondremos el aceite de oliva virgen, los ajos, la cebolla, los pimientos y los tomates sin piel, todo partido en trozos pequeños.

Con esto haremos un sofrito a fuego lento, cuando ya veamos que se ha ablandado los vegetales incorporamos los chocos, que dejaremos que se cocinen con ellos a fuego lento.

Incorporamos las escamas de pimentón, la pimienta negra y la sal, removemos todo e incorporamos el vino, seguimos a fuego lento hasta que comience a reducirse.

En un vaso habremos reservado un poco de vino con la tinta del choco.

Ahora echamos el vino con la tinta y removemos, todo el guiso cogerá el color negro característico de esta receta.

Debemos dejar que cueza un ratito dado que la tinta del choco sin cocinar es algo toxica.

Antes de terminar la cocción incorporaremos la mantequilla que le dará brillo a nuestro guiso.

Ya tendremos nuestros **chocos en su tinta** listos.

En una paellera pondremos los chocos con su salsa, echaremos el arroz y un vaso de agua o dos, dependiendo del caldo que hayamos obtenido en el preparado anterior, lo dejaremos a fuego medio unos 20 a 25 minutos hasta que el arroz se haga y desaparezca el liquido de la superficie, iremos probando por si hay que rectificar la sal o añadir más agua.

Lo servimos con el [alioli](#) aparte para que cada uno se sirva el que quiera.

Ya tenemos listo nuestro arroz negro con alioli.

Medidas :

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.