

# Arròs negre



Ai! mare meva, que faré avui per dinar, si no tinc temps! I ahir a la nit no vaig pensar en deixar res preparat. Ahhh! i no em dóna la gana de tornar a menjar algo a la planxa.

Els ingredients d'aquesta recepta sempre els tinc a punt al congelador. Mai se sap quan et faran falta i et treuen d'un embolic.

**Per 4 persones.**

**Temps:** 45 min.

**Ingredients:**

- – 4 tasses de cafè i una mica més d'arròs rodó
- – 2 bosses de tinta de calamar congelada
- – 8 llagostins congelats crus
- – 1 ceba i mitja
- – 1 sepia
- – Aigua, sal i oli



**Elaboració:**

**PAS 1:** Pelar i tallar la ceba ben petita. Fer un sofregit fosc

amb mitja ceba dins d'una olleta. Quan sigui fosc hi afegeixes els caps dels llagostins i les pells. Li dones un tomb i li fiques aigua i sal.

**PAS 2:** Mentre es fa el caldo tallem la sepia ben petiteta i la sofregim, després sofregim la resta de la ceba que també hem tallat ben petita.

**PAS 3:** Quan ho tenim llest afegim l'arròs i el sofregim una mica. Abans de tirar el caldo hi posem els dos sobrets de tinta. Ho deixem coure 14 minuts.

**PAS 4:** I ho deixem reposar amb el foc tancat 5 minuts més, tapat i amb el foc tancat.

La mama em va regalar 2 paelletes individuals per les nenes i el dia que vaig fer fideus negres per nosaltres a elles els hi vaig fer 2 mini arrossos negres. Els hi va fer una gracia veure que en tenien una per cada una. Volien que els hi parés com al restaurant que et porten la paella a la taula!!











Bon Profit!