

CALAMARES EN SU TINTA CON ARROZ BLANCO

INGREDIENTES

Calamares medianos
2 cebollas
2 dientes de ajo
1 pimiento verde
1 vaso de vino blanco
1 vaso de caldo de pescado
1 cuch. de tomate concentrado
4 sobres de tinta de sepia
300 g de arroz basmati

• ADEMÁS •
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra
1 cayena
2 hojas de laurel
Cebollino fresco

ELABORACIÓN

Pocha en una cazuela los ajos picados y la cebolla cortada en juliana con una pizca de sal, una cayena y una hoja de laurel, hasta que las verduras estén bien tiernas.

Añade la tinta de calamar y el tomate concentrado y rehoga brevemente. Incorpora los calamares bien limpios y cortados en anillas y cocina hasta que se evapore el agua que sueltan. Desglasa con el vino blanco y deja reducir para que se evapore el alcohol. Vierte el caldo de pescado y estofa a fuego suave durante unos 30 minutos, hasta que los calamares estén tiernos y la salsa bien ligada.

Mientras tanto, coloca el arroz en una cazuela con agua fría, calculando aproximadamente un dedo de agua por encima del arroz, y añade una hoja de laurel. Lleva a ebullición a fuego fuerte y, cuando rompa a hervir, baja el fuego y cocina durante 10 minutos. Retira del fuego, tapa y deja reposar otros 10 minutos antes de servir.

Sirve el arroz blanco desmoldado con ayuda de una flanera y acompaña con los calamares en su tinta, cubriéndolos generosamente con su salsa.



MELÓN CON ANCHOAS

INGREDIENTES

4 rodajas de melón
16 anchoas
100 g de queso fresco
4 cuch. de almendra laminada
Hierbabuena
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Corta el melón en rodajas, retira las semillas y la piel y corta la pulpa en tacos. Distribúyelos sobre un plato.

Reparte por encima el queso desmigado y las almendras laminadas. Coloca media anchoa sobre cada taco de melón y termina con unas hojitas de hierbabuena fresca, un toque de pimienta negra recién molida y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.