

ARRÒS AMB SÍPIA

Ingredients:

400 g d'arròs.

1 sèpia d'1 ½ kg.

1 1/5 l de *brou de peix*.

4 cebes.

Oli.

Sal.

Allioli negat.

Julivert.

Elaboració:

Netegeu la sípia, recupereu-ne la tinta i trossegeu-la.

En una paella o en una cassola de ferro, sofregiu la ceba fins que sigui ben confitada i afegiu-hi la sèpia.

Quan la sèpia estigui gairebé cuïta, afegiu-hi l'arròs, remeneu-ho tot junt, afegiu-hi la tinta diluïda i el brou de peix bullent.

Deixeu-ho coure uns 16 minuts aproximadament, primer a foc fort i després a foc moderat.

En apagar el foc, repartiu allioli negat amb julivert per sobre de l'arròs.

Variacions:

Podeu afegir una mica de la melsa de la sípia a la salsa.

Altres noms:

Arròs negre.