



ARROZ NEGRO DEL EMPORDÀ



INGREDIENTES: *(Para 4 personas)*

- 600 gr. arroz
- 100 gr. costilla de cerdo
- 100 gr. de pollo a trozos pequeños
- 4 salchichas
- 4 cigalas
- 150 gr. de sepia
- 2 cebollas
- 4 tomates maduros
- 4 dientes de ajo
- 4 gambas de Palamós
- 1 ¼ l . Fumet para cubrir



ELABORACIÓN:

1. En una cazuela con aceite sofreímos la carne de cerdo, pollo y salchichas. Poner un poco de sal. Dejar que cojan un buen color torrado. Reservar.
2. En la misma cazuela sofreír la sepia, sepia, limpia i cortada menos las cigalas. No muy hecho. Reservar.
3. En el mismo aceite preparar un sofrito oscuro y concentrado con la cebolla, ajo y tomates.
4. Añadir la carne, la sepia y el pollo. Mezclar y añadir el arroz. Remover continuamente.
5. Añadir el fumet y cocinar unos 18 minutos.
6. Mirar de sal.
7. Remover de tanto en tanto para asegurarse de que el arroz no se pegue en el fondo de la cazuela.
8. Unos minutos antes del final de la cocción del arroz poner las cigalas, gambas.