



Desde la Cocina de Siomi

ARROZ CON CALAMARES



Limpia 2 pimientos, colócalos en una fuente apta para hornear, riégalos con un chorro de aceite y sálalos y los introduces en el horno a 200° C, durante 25-30 minutos. Deja que se templen, péralos y córtalos en tiras. Poco antes de servir, corta 2 dientes de ajo en láminas, ponlos a freír en una sartén con un poco de aceite, añade las tiras de pimiento, una pizca de sal y cocina durante 5 minutos.

Limpia bien 1 kilo de calamares. Corta los tentáculos finamente y los tubos en aros finos. Coloca las tintas en el vaso de la batidora, agrégale 2 cucharadas de vino, 4 tazas de caldo de pescado y tritura todo bien con una batidora eléctrica.

Pica finamente una cebolla y un diente de ajo. Pon a remojar (5



minutos) en una cazuela amplia y baja.

Incorpora los tentáculos picados, agregas 2 tazas de arroz, sofríes todo brevemente y viertes la mezcla del caldo, vino y la tinta del calamar. Sazona, pon todo a hervir y cuando esté hirviendo, bájale la candela y deja cocer durante 18 minutos a fuego lento. Deja reposar durante 2-3 minutos. Pon agua a cocer en una cazuela. Cuando empiece a hervir, sazónala, agrega los aros de calamar y hiérvelos durante un par de minutos. Retíralos y escúrrelos.

Sirve en una fuente amplia, colocando en el centro el arroz, encima los aros de calamar y alrededor las tiras de pimiento.