



ARROZ MELOSO NEGRO

INGREDIENTES

• PARA EL CALDO DE PESCADO •

Cabezas y espinas de rape
 Cabezas de langostinos
 Cebolla
 Apio
 Parte verde de 1 puerro
 1 hoja de laurel
 Perejil
 2 setas Shiitake
 Granos de pimienta
 2 zanahorias
 1 tomate

• PARA EL ARROZ •

400 g de arroz de grano redondo
 por 1,5 l del fumet
 1/2 sepia
 1 cebolla
 2 dientes de ajo
 1 cucharada de
 tomate concentrado
 5 sobres de tinta

• ADEMÁS •

Sal
 Pimienta negra
 Aceite de oliva virgen extra
 Ralladura de limón

ELABORACIÓN

En una bandeja de horno, asa las cabezas y espinas de pescado y marisco junto a los vegetales elegidos, en este caso: cebolla, tomate y zanahoria. Desglasa con un poco de vino blanco y cuece junto al resto de las verduras en una olla con agua durante una hora a fuego medio. Cuela y reserva.

En una olla baja y amplia, sofríe las verduras picadas muy finamente. Agrega la sepia en dados y cocina 5 minutos más. Vierte el arroz y sigue cocinando hasta que cambie de color y se vuelva transparente. Añade entonces las tintas de calamar disueltas en un vasito de caldo y deja evaporar. A partir de este momento, añade el fumet de tres cazos en tres, removiendo sin cesar para que quede meloso, hasta que el arroz esté en su punto.

Apaga el fuego, agrega un chorrito de aceite de oliva virgen extra y remueve en círculos para que termine de ligar. Sirve con ralladura de limón y brotes de perejil.



PERAS CON NATA AL AMARETTO

INGREDIENTES

4 peras
1 chorrito de Amaretto
Ralladura de 1 naranja
Zumo de 1/2 naranja

• **PARA LA NATA** •

220 g de nata
20 g de azúcar

Otro chorrito de Amaretto

• **ADEMÁS** •

Almendra Marcona
Menta fresca

ELABORACIÓN

Pela las peras y córtalas en dados, retirando el corazón. Rocía los dados de pera con ralladura de naranja, un poco de zumo de naranja y un vasito de amaretto.

Monta la nata en un bol con el azúcar, añadiendo un poco de amaretto y vuelve a montar hasta que esté bien firme.

En un cuenco, sirve las peras marinadas con la nata montada. Corona con almendras machacadas y brotes de menta fresca.