

ARROZ MELOSO CON CHIPIRONES, TINTA DE CALAMAR Y AZAFRÁN

INGREDIENTES:

- 300 gr. de chipirones.
- 2 dientes de ajo picados muy finos.
- ½ guindilla.
- 80 gramos de arroz por persona.
- El triple de caldo.
- Sal.
- Azafrán.
- Decilitro de aceite de oliva.
- Ceniza de calamar.
 - a) Tres cucharadas de tinta de calamar.
 - b) Tres claras de huevo.



ELABORACION



CHIPIRONES

- Calentar el aceite y dorar el ajo.
- Añadir los chipirones cortados (Frescos, mejor que congelados).
- Rehogarlos.
- Incorporar el azafrán.

ARROZ

- Rehogar el arroz en el preparado de los chipirones.
- Añadir, a poquitos, el caldo (triple de caldo que de arroz).
- No parar de remover.
- Poner el arroz a punto de sal.
- Dejarlo meloso.

TINTA DE CALMAR

- Con una varilla, se rompen las claras.
- Se le añaden las tres cucharadas de tinta.



- Se extienden sobre una tela de silicona.
- Se introducen al horno a 120 grados hasta que sequen, sin dar el aire... (VER RECETA DE SALSAS)



	2 Pi R 2008 El Vino tinto se realiza con las uvas Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon y Syrah. Pertenece a la D.O. Priorato que está situada en la provincia de tarragona donde hay un clima mediterráneo caracterizado por la ausencia de lluvias en verano. Los suelos son de constitución volcánica y están formados por pequeñas láminas de pizarra que consiguen un vino con alto carácter mineral. Es elaborado por las Bodegas Gratavinun entre Gratallops y Poboleda en las típicas montañas del priorato. El Vino tinto 2 Pi R 2008 se envejece durante 12 meses en barricas nuevas y otro 12 meses posteriores en barricas de roble Francés y Húngaro. El Vino tinto 2 Pi R 2008 en buenas condiciones de conservación puede evolucionar en botella positivamente durante los siguientes 7 años. Servir este vino a una temperatura entre 16º y 18º, antes de ser servido es recomendable decantarlo. Al no haber sido estabilizado ni filtrado puede presentar poso en el fondo. MARIDAJE DEL VINO TINTO 2 PI R 2008: Está especialmente recomendado para platos típicamente de dieta mediterránea, pescados, mariscos, carnes...
--	---