



RISSOTO NEGRO DE QUINOA CON CALAMAR

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
200 gr de quinoa SOS
200 ml de caldo de pescado ANETO
100 gr de calamar
30 ml de tinta de chipirón (2 sobres)
1 cebolla
15 gr de mantequilla
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
TRUJAL ALMAZARA TUDELA
1 cucharada de sal
Para el alioli:
1 huevo
200 ml de aceite suave URZANTE
1 diente de ajo grande
1/4 de limón exprimido
1 cucharada de sal

ELABORACIÓN

Para el alioli:

Colocamos todos los ingredientes en un vaso batidor. Mantenemos el batidor sin moverlo en el fondo del vaso y, cuando empiece a emulsionar, vamos moviendo arriba y abajo hasta que esté completamente homogéneo. Reservamos la salsa.

Ponemos el caldo de pescado a hervir. Añadimos la quinoa y lo tapamos con un trapo. Echamos la mantequilla para que se suelte el grano. Lo reservamos.

Cortamos en trozos el calamar. Cortamos también la cebolla en daditos y la rehogamos con un poco de aceite. Añadimos el calamar y por último la tinta.

Lo servimos en un plato con un poco de alioli a un lado.



PRECIO
MEDIO



TIEMPO
20'



DIFICULTAD
6/10



SALUDABLE
8/10