

Arroz negro por Mirian Reyes

Publicada por:

[imprimir](#)

- 5 '
- 10 '
- 4



Modo express

Receta para dos personas:

1. Picamos la cebolla y programamos la Chef Plus Induction en el menú freír/sofreir 180º 10 minutos y pochamos la cebolla.
2. Una vez pochada la cebolla, añadimos las patas en trozos y removemos bien.
3. Añadimos el resto de ingredientes: Agua, arroz, 2 sobres de tinta, pastilla de caldo de pescado, aceite. Programamos el menú arroz. Servir acompañado de salsa ali-oli.

*Fotografía de archivo. No es de la usuaria.