EUHT StPOL
ESCUELA UNIVERSITARIA DE HOSTELERÍA Y TURISMO
HOTEL-ESCUELA DE SANT POL DE MAR / BARCELONA
desde 1966

Elaborada por :	Tristán López	Fecha:	07/11/2009
Nombre del platillo:	**Arroz negro con calabaza**		
Tipo de Cocina:	Tradicional	Clasificación:	Arroces
Tipo de Receta:	Std / Com	Unidad de la Receta:	
		Pociones:	

	Conceptos		Cantidad/Unidad		
	Clave	Ingredientes	Peso Neto	Peso Bruto	Unidad
1		Arroz Bomba		300g	
2		Cebolla			1ud.
3		pimiento verde			1ud.
4		pimiento rojo			1ud.
5		ajos			4 dientes
6		calabaza			1/4 ud.
7		tomates			2 ud.
8		judias			5 o 6
9		guisantes			un puñado
10		calamar			1 ud. Grande
11		gambitas			4 ud.
12		Fumet		600ml.	
13		Azucar			
14		sal			
15		pimienta			
16		Cognac (opcional para flamear calamar)			
17		tinta de calamar			2 ud.
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

Pre-Procedimiento

Limpiamos el calamar y lo cortamos a dados, Lo ponemos en la paellera a fuego fuerte , dejamos dorar y reservamos. En la misma paellera ponemos los ajos, la cebolla, los pimientos y la calabaza en brunoise a rehogar en el orden correcto, cuando haya pochado bien añadimos tomate concasé y dejamos cocer. En una sartén aparte ponemos a rehogar las cabezas y peladuras de las gambas con un poco de agua y mantequilla para sacar el coral, colamos y ponemos otra vez al fuego con un poquito de azúcar hasta conseguir un jarabe espeso de coral.
Cuando el sofrito ya esté tiramos el arroz y marcamos el arroz, cuando el arroz empieze a transparentar tiramos el caldo con la tinta de calamar hirviendo, mismo procedimiento que la paella. Cuando el arroz esté a punto saltaer ligeramente las gambas. Ponemos el arroz cocido en un molde, napamos las gambas con el jarabe y las colocamos encima del arroz. podemos decorar con unas almejitas, aceite verde o un chip de calabaza.

Procedimiento

Transcrito po Tristán

Nombre y firma de quien elaboró