

Arroz negro vegano (sin tinta de calamar) con alioli

Posted on **January 01,1970** by **hiulitscuisine**

La clave está en el arroz negro para el color y las algas para darle el toque de mar. El arroz negro es una variedad de arroz proveniente de China. Según la tradición china, este arroz era únicamente cultivado para ser consumido por el emperador y su corte. Se puede encontrar fácilmente en las tiendas de comida ecológicas o herbolarios.

Ingredientes:

(para 2 personas)

- 200-250 g de arroz negro
- 1 cebolla grande
- 2 diente de ajo
- perejil
- 5 g de algas secas (*wakame, dulse, kombu, espirulina...*)
- [alioli](#)

Tiempo de preparación:

- 1h

Preparación:

1. Poner las algas en remojo (*unos 15 min*).
2. En un mortero hacer una picada con el ajo y el perejil (*se puede poner un poco de sal para que no salten los ajos al picarlos*). Reservar.
3. Colar las algas. Reservar.
4. Cortar la cebolla en dados pequeños y sofreír en una sartén con aceite de oliva a fuego lento/medio.
5. Mientras tanto, poner agua a hervir (*unos 2 l*).
6. Cuando la cebolla empiece a estar cocida, añadir el arroz, las algas, la picada de ajo y perejil y dar unas vueltas para terminar de sofreír.
7. Poner el agua hirviendo en la sartén hasta cubrir y dejar hacer "chup, chup" a fuego lento/medio durante 45-50 min (*ir añadiendo agua a medida que se vaya consumiendo, pero sobre todo que esté hirviendo, para no cortar la cocción*).
8. Servir con un poco de [alioli](#).

Nota:

- Se puede acelerar la cocción del arroz si se deja en remojo unas 8-12h.

Posted in:Cocina Tradicional,Platos Principales,Recetas | Tagged:Ajo,Alga Dulse,Alga Kombu,Alga Lechuga De Mar @es,Alga Wakame,Arroz,Cebolla | With 0 comments