

Arròs negre vegà (sense tinta de calamar) amb allioli

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

La clau està en l'arròs negre per al color i les algues per a donar-li el toc de mar. L'arròs negre és una varietat d'arròs provinent de la Xina. Segons la tradició xinesa, aquest arròs era únicament cultivat per a ser consumit per l'emperador i la seva cort. Es pot trobar fàcilment a les botigues de menjar ecològiques o herbolaris.

Ingredients:

(per a 2 persones)

- 200-250 g d'arròs negre
- 1 ceba gran
- 2 alls
- julivert
- 5 g d'algues seques (*wakame, dulse, kombu, espirulina...*)
- [allioli](#)

Temps de preparació:

- 1h

Preparació:

1. Posar les algues en remull (*uns 15 min*).
2. En un morter fer una picada amb l'all i el julivert (*es pot posar una mica de sal perquè no saltin els alls al picar-los*). Reservar.
3. Colar les algues. Reservar.
4. Tallar la ceba a daus petits i sofregir en una paella amb oli d'oliva a foc lent/mitjà.
5. Mentrestant, posar aigua a bullir (*uns 2 l*).
6. Quan la ceba comenci a estar cuita, afegir l'arròs, les algues, la picada d'all i julivert i donar unes voltes per a acabar de sofregir.
7. Posar l'aigua bullint a la paella fins a cobrir i deixar fer "xup, xup" a foc lent/mitjà durant 45-50 min (*anar afegint aigua a mesura que es vagi consumint, però sobretot que estigui bullint, per a no tallar la cocció*).
8. Servir amb una mica d'[allioli](#).

Nota:

- Es pot accelerar la cocció de l'arròs si es deixa en remull unes 8-12h.

Posted in: Cuina Tradicional, Plats Principals, Receptes | Tagged: Alga Dulse, Alga Kombu, Alga Lechuga De Mar, Alga Wakame, All, Arròs, Ceba | With 2 comments