



Victòria Frontera

LA VEGANETA DE AÇAI



Tipus d'arròs

Sec



Producte local

Arròs bomba de sa Pobla i tomàtiga de ramellet



Consell o truc

El secret d'una bona paella és un bon brou i un bon sofregit. Si no es troba alga dolça per a l'elaboració de l'arròs, es pot utilitzar alga nori. Una lactonesa vegetal d'all quedarà d'allò més bé per acompanyar aquesta recepta



Ingredients



6 pax

Brou:

150 g de gírgola de card
100 g de mongeta fina
3 carxofes
600 g d'arròs bomba
2 L de brou d'algues
Sal

Arròs:

1 ceba	Pebre blanc
2 alls	Pebre bord
2 tomàtiques de ramellet	Cúrcuma
1 pebre vermell	Alga dolça
1 pebre verd	Safrà



Recepta

Pelar i trossejar la ceba, la pastanaga i la tija d'api. Daurar dins una olla. Afegir la tomàtiga trencada per la meitat i les fulles d'alga nori. Incorporar 4 litres d'aigua i bullir durant aproximadament 70 minuts. Reservar.

Netejar, trossejar i reservar dins aigua amb llimona les carxofes.

Trossejar la ceba i l'all. Ofegar en la paellera fins que la ceba sigui transparent. Afegir la tomàtiga de ramellet ratllada i deixar coure uns minuts. Incorporar el pebre verd i el pebre vermell en juliana. Afegir les mongetes fines, la gírgola de card, l'alga dolça i les carxofes i cuinar durant uns minuts fins que siguin tendres.

Afegir l'arròs i sofregir uns minuts. Especiar. Incorporar el brou, corregir de sal i bullir dins que s'hagi consumit el líquid. Finalitzar amb uns 5 minuts de forn i servir.

