



Zahira Font Tejero

## ARRÒS AMB SALMORRETA D'AMETLLA, CRISPETES DE COLIFLOR I ALLIOLI D'ALL ROSTIT



### Tipus d'arròs

Cremós



### Producte local

Ametlla mallorquina, Tap de Cortí, verdures de temporada i arròs



### Consell o truc

Preparar una gran quantitat de salmorreta i congelar en porcions per tal de tenir-ho sempre disponible



### Ingredients



6 pax



### Recepta

#### Salmorreta:

5 dents d'all  
3 nyores  
300 g de tomàtiga pelada  
50 g d'oli d'oliva  
4 branques de julivert desfullat  
50 g d'ametlla torrada mallorquina  
Uns bris de safrà (opcional)  
Una culleradeta de Tap de Cortí  
Sal al gust

#### allioli d'all rostit:

1 cap d'alls  
200 ml de llet de soja sense edulcorar  
400 ml d'oli de gira-sol  
Sal al gust

#### Crispetes de coliflor:

1/2 coliflor  
100 g de farina de blat de moro  
175 ml de cervesa  
6 g de sal  
5 g de llevat en pols  
2 g de ceba en pols  
Pebre bo  
Sal al gust

#### Arròs:

600 g d'arròs bombeta de sa Pobla  
100 ml de vermut vermell  
1 ceba  
1,5 L de brou de verdures  
18 olives trencades mallorquines

#### Salmorreta:

Posar dins un cassó l'oli d'oliva i sofregir els alls en làmines. Afegir les nyores sense llavors i remenar. Incorporar el Tap de Cortí, mesclar i sofregir un minut més. Abocar la tomàtiga i els bris de safrà. Baixar el foc i cuinar mitja hora. Llevar del foc, deixar refredar lleugerament i triturar juntament amb el julivert i les ametlles pelades. Salpebrar al gust i reservar.

#### Allioli d'all rostit:

Pelar els alls i posar damunt d'un paper d'alumini. Afegir un raig d'oli d'oliva i embolicar bé. Rostir els alls a 200 °C durant 20 minuts o bé fins que siguin tous. Deixar refredar. Ficar els alls, la sal i la llet de soja dins el tassó de la batedora i triturar molt bé. Abocar l'oli de gira-sol de mica en mica per tal d'emulsionar i corregir el punt de sal. Si es vol espès, es pot afegir un raig de vinagre o suc de llimona i triturar de nou. Reservar.

#### Crispetes de coliflor:

Barrejar tots els ingredients dins un bol fins que sigui una massa. Tallar bocinets de coliflor, passar per la massa i fregir. Escórrer sobre paper de cuina i reservar.

#### Arròs:

Pelar i tallar la ceba i el tronc de la coliflor molt finament. En una paella, posar oli d'oliva i sofregir la ceba amb una mica de sal. Quan sigui daurada, afegir el tronc de la coliflor picat i cuinar uns minuts més. Afegir la meitat de la salmorreta i el vermut. Remenar i cuinar fins que evapori l'acohol. Incorporar l'arròs i remoure. Afegir el brou de verdures de mica en mica i remenar freqüentment. Cuinar fins que l'arròs sigui al seu punt i salpebrar. Es pot afegir una mica més de salmorreta si es vol més cremós. Servir l'arròs acompanyat de l'allioli d'all rostit, les crispetes de coliflor i bocinets d'oliva trencada al damunt.

