



Catalina Pons

ARRÒS INTEGRAL VENERE AMB SOBRASSADA I FORMATGE DE MALLORCA



Tipus d'arròs

Cremós Venere. Com apunt interessant, l'arròs negre o Venere és un arròs integral d'un profund color negre en cru que torna púrpura un pic cuit. És originari de la Xina i antigament només es cuinava per a l'Emperador, ja que es considerava una font de joventut degut a les seves propietats antioxidants. Durant la cocció, desprèn una delicada aroma a fruits secs, sabor que acompanya la seva degustació



Producte local

Sobrassada i formatge de Mallorca



Consell o truc

Coure l'arròs integral prèviament a l'elaboració de la recepta durant 40 minuts



Ingredients



6 pax

200 g de carabassa tallada en daus
600 g d'arròs integral Venere
200 ml de nata líquida
50 g de pinyons
50 g d'arròs salvatge
100 g de sobrassada
100 g de formatge de Mallorca
Una cullerada sobera d'oli
Sal
Pebre bo



Recepta

Coure l'arròs integral Venere durant 40 minuts i reservar.

Mentre es cou l'arròs, saltejar la carabassa en una paella i salpebrar i saltejar també els pinyons.

Un cop l'arròs sigui cuit, fregir-lo fins que s'obri.

Per altra banda, posar en una paella o una olla la nata i fondre juntament la sobrassada. Afegir ara l'arròs Venere, els pinyons i la carabassa i coure durant 5 minuts.

Muntar el plat amb un cercol i decorar amb arròs salvatge fregit i formatge ratllat de Mallorca.

Notes