

Arroz rojo ecológico con algas y setas

Este delicioso **Arroz rojo ecológico** va acompañado de las setas **Shiitake**, conocidas por sus múltiples beneficios para la salud, y **Portobello**, el champiñón más exótico y de textura más firme con matices intensos y seductores. Además este plato se completa con las **algas Wakame**, fantásticas por sus propiedades remineralizantes y depurativas.

Ingredientes

300 g de **arroz rojo** ecológico
20 g de algas wakame ecológicas
500 g de setas shiitake y portobello ecológicas
1 cucharada de jengibre ecológico
6 dientes de ajo
1 cucharada de cebollino picado fresco
4 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra
1 cucharada de cilantro picado fresco
1 cucharada de perejil picado fresco
Sal al gusto

Preparación del **Arroz rojo ecológico**

En primer lugar, hidratamos las algas con agua durante 1 hora. Después, las escurrimos y las cortamos en juliana. Reservamos.
Hervimos el **arroz rojo** en agua y sal durante 20 o 30 minutos, según nuestro gusto, aunque debe quedar sueltcito. Reservamos.
En una sartén ponemos el aceite y freímos los ajos y la cucharada de jengibre; a continuación, las setas cortadas en trozos no muy pequeños. Después de marearlo todo un poquito agregamos el arroz, lo mezclamos muy bien y añadimos las algas y las hierbas aromáticas. Servimos.

Si te gustan las recetas con arroz, te recomendamos nuestros Boquerones con arroz al horno.