



Receta de **El sabor en la ruta de Colón** de Montse Clavé

Página 95

Arroz de *diondions* o setas negras

Según Hortensia Fernández, en Haití se hace este plato con unas setas locales exquisitas llamadas *diondions*. Ella lo ha adaptado a nuestros productos de mercado, y elige las llamadas trompetas de la muerte que también dejan al arroz su negro color y su particular perfume. Este arroz también se hace en la República Dominicana donde las setas se llaman hongos.

INGREDIENTES

- 1 tazas de setas, trompetas de la muerte
- 2 tazas de arroz
- 4 tazas de agua
- 50 g de panceta, cortada a trocitos
- 1 un puerro picado
- 1 diente de ajo
- 1 unas ramitas de perejil
- 1 *bouillon* (un cubito *maggi* o similar)

Lavar las setas. Lavar el arroz. Poner a hervir 2 de las 4 tazas de agua y cuando hierva apagar el fuego y dejar las setas en infusión dentro del agua 1 hora.

Transcurrido este tiempo, pasar las setas por el chino o por un colador presionando bien para extraer toda su sustancia. Verter los 2 vasos de agua restantes para sacar el resto. Reservar toda el agua (deben seguir quedando 4 tazas de agua). Machacar en un

aceite, sal, pimienta
en grano

mortero el diente de ajo, junto con sal, unos granos de pimienta y el perejil.

Poner el caldero o cazuela al fuego con aceite, dorar bien los trocitos de panceta junto con el puerro picado, agregar el agua, el cubito desmenuzado y el machacado de ajo.

Cuando comience a hervir incorporar el arroz. Remover un poco y dejar hervir. Cuando el arroz haya absorbido toda el agua, ya estará. Si le faltara un poco al grano, tapar con papel de aluminio y dejar unos minutos más.

Acompañar este delicioso arroz con tostones de plátano y una ensalada de aguacate.

Receta de **El sabor en la ruta de
Colón** de **Montse Clavé**

Página 95