

Receta de Arroz Blanco con Champiñones

23 Nov 2016



Buenos días a tod@s, para este miércoles os dejo esta rica receta de **Arroz Blanco con Champiñones**, es muy fácil de preparar y resulta un plato exquisito para toda la familia, incluso para los más pequeños que así tomarán algo de verdura, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Arroz bomba o largo (una taza por persona)
- Laurel (dos o tres hojas)
- Aceite de oliva
- Sal
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Champiñones laminados (un bote)
- Jamón en taquitos (una bandeja o dos)

Modo de Preparación

1. Poner agua en una cacerola y cuando esté hirviendo echar un poco de sal y unas hojas de laurel
2. Echar el arroz y dejar cocer hasta que quede al dente, escurrir y reservar después de pasarlo por agua fría
3. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír los ajos picaditos hasta que se doren sin quemarse
4. Echar los champiñones y los taquitos de jamón y dejar que se refrían
5. Añadir el arroz escurrido y remover para mezclar bien todos los ingredientes
6. Servir caliente y....buen provecho!!!