

Receta de Arroz Largo Con Champiñones

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy lunes os dejo una riquísima receta de arroz con unos champiñones, estoy segura que os va a gustar y la prepararéis para vuestra familia.

Ingredientes

- Arroz largo (150grs)
- Champiñones (400grs)
- Cebolla (una mediana)
- Queso parmesano (60grs)
- Aceite de oliva
- Caldo de carne
- Sal y pimienta

Modo de Preparación

1. Lavar los champiñones, cortarlos en láminas y dejar que escurran
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva refreír la cebolla cortada en trocitos
3. Cuando esté la cebolla, añadir los champiñones y mezclar bien, dejar unos minutos a fuego medio
4. Echar el arroz y rehogar a fuego fuerte unos minutos, añadir un cazo de caldo caliente y mezclar bien, dejar hervir hasta que se absorba el caldo y después repetir la operación hasta que el arroz esté hecho
5. Espolvorear con sal, pimienta y perejil y añadir el queso parmesano
6. Tapar la cacerola con un paño de cocina y dejar reposar uno minutos
7. Servir caliente y... buen provecho!!!