

**Creador:** Sara Barroso **Recetizador:** Tania91



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Baja en colesterol

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Servir espolvoreado con queso manchego rallado y perejil.

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 200 gr de Arroz Largo
- 300 gr de Champiñones
- 50 gr de Mantequilla Central Lechera Asturiana
- 100 gr de Queso rallado
- 200 ml de Nata Líquida
- Nuez Moscada
- Sal

**Preparación:**

**Paso 1**

Hervir el arroz en abundante agua salada y cuando esté bien cocido se deja escurrir.

**Paso 2**

En una sartén con la mantequilla, se rehogan los champiñones, previamente lavados y cortados.

**Paso 3**

Cuando los champiñones estén bien rehogados se añade la nata, el queso rallado y un poco de nuez moscada.

**Paso 4**

Remover suavemente y dejar a fuego lento unos minutos. Incorporamos el arroz hervido y dejamos que cueza un poco más hasta que adquiriera la consistencia deseada.