

**Creador:** Noelia Montoya



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Medio

## **Descripción:**

Cremoso y sabroso

## **Ingredientes para 6 personas :**

- 500 GR de ARROZ
- 12 CHAMPIÑONES MEDIANO
- 1 CEBOLLA MEDIANA
- CALDO DE AVE
- 100 GR. de MANTEQUILLA
- QUESO PARMESANO
- ACEITE DE OLIVA
- SAL
- 100 GR de PARMESANO RALLADO GRUESO
- PEREJIL PICADO

## **Preparación:**

### **Paso 1**

Pelar y cortar la cebolla muy picada. Cortar también los champiñones en taquitos de 1 cm.

### **Paso 2**

Calentar unas 6 cucharadas de aceite en la sartén y poner la cebolla a sofreír. Cuando esté medio hecha, agregar los champiñones

### **Paso 3**

Cuando la verdura esté pochada, añadir el arroz y dorarlo durante un minuto aproximadamente.

### **Paso 4**

Después añadir el caldo de ave y echar la sal. Poner a hervir el arroz a fuego medio. Cuando el arroz este prácticamente hecho, añadir la mantequilla, removerlo todo y después el parmesano. Dejarlo reposar 5 minutos una vez esté hecho.

## **Paso 5**

*En una bandeja de horno ponemos papel sulfurizado y extendemos el parmesano greso, cubrimos con papel y colocamos otra bandeja encima para que quede fino y horneamos. comprobamos para que quede doradito y dejamos enfriar.*