

**Creador:** Daniel Olmedo M **Recetizador:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

## Descripción:

Un plato delicioso que nunca falla en mi cocina.

## Ingredientes para 4 personas :

- 250 gr de Arroz
- 1 bandeja de Champiñones laminados
- 1/2 Cebolla
- 2 tazas de Caldo de ave
- 4 cucharadas de Parmesano rallado
- 2 cucharadas de Vino blanco
- Aceite
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Primero picamos la cebolla muy fina y limpiamos bien los champiñones si no vienen limpios. Luego, en una sartén grande anti-adherente con un chorrito de aceite, cocinamos durante unos 8 minutos los champiñones, la cebolla y el arroz.

### Paso 2

Una vez el arroz tome un tono dorado, añadimos el caldo y el vino, llevando el conjunto a ebullición. Entonces bajamos a fuego muy suave y lo dejamos cocinar entre 15 y 20 minutos, vigilando la reducción de líquido.

### Paso 3

Pasado este tiempo, añadimos el queso parmesano, removemos bien todo y dejamos reposar unos minutos antes de servir.