

**Creador:** Claudia Sánchez **Recetizador:** Cris Reverte



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Añadir al sofrito inicial unos champiñones laminados.

## Descripción:

Esta receta se puede convertir en un estupendo plato único si lo acompañas de unos higaditos de pollo rehogados.

## Ingredientes para 4 personas :

- 400 gr de Arroz
- 80 gr de Mantequilla
- 1 Cebolla
- 1 vaso de Vino Blanco
- 1 l y 1/2 de Caldo de Carne Aneto
- 6 cucharadas de Queso Parmesano rallado
- 1 sobrecito de Azafrán

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*Cortar la cebolla muy fina y ponerla en una cacerola con la mitad de la mantequilla. Poner a fuego medio y rehogar removiendo a menudo sin dejar que se dore.*

### **Paso 2**

*Añadir el arroz y sin dejar de remover con una cuchara de madera, rehogar durante 2 o 3 minutos.*

### **Paso 3**

*Añadir el vino blanco y remover constantemente hasta que el arroz lo absorba por completo.*

### **Paso 4**

*Agregar un cacito de caldo, dejar que se consuma sin dejar de remover y repetir la operación con el resto del caldo hasta que se complete la cocción.*

### **Paso 5**

*Cuando el arroz esté todavía un poco duro (al dente), disolver el azafrán en un poco de caldo y agregarlo al arroz. Lo mejor es hacerlo al final de la cocción para que no pierda el aroma.*

### **Paso 6**

*Cuando la cocción se haya completado, incorporar el resto de la mantequilla y 3 cucharadas de queso parmesano. Tapar, dejar que repose durante un minuto y servir espolvoreado con el resto del queso parmesano.*