Arroz a la Milanesa

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Claudia Sánchez **Recetizador:** feli bergillos



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.