

# ARROZ CON SALCHICHAS Y CHAMPIÑONES



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** consuelo ruso m



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Que ricoooo estaba

## Ingredientes para 2 personas :

- 200 gr de salchichas frescas
- 100 gr de champiñones frescos laminados
- 1 tacita de vino blanco
- 100 gr de arroz
- Aceite de oliva
- Sal
- Perejil

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Se saltean los champiñones 2 minutos y se reserva. Se cortan las salchichas en trozos y se fríen un poco con 3 cucharadas de aceite de oliva. Cuando estén un poco doradas se echa la tacita de vino blanco, el arroz, el perejil y el doble de agua que de arroz. Se echan los champiñones y se deja que se haga el arroz, si hace falta mas agua ir echando. Cuando este echo apartarlo del fuego y espolvorear queso rallado, dejar reposar 5 minutos. Listo para comer.