ARROZ CON SALCHICHAS Y CHAMPIÑONES

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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Eva_87

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.