Arroz con Champiñones

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

Creador: Sara Barroso **Recetizador:** Carlos Santana

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Baja en colesterol
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico
El truco de esta receta:
Servir espolvoreado con queso manchego rallado y perejil.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 200 gr de Arroz Largo
- 300 gr de Champiñones
- 50 gr de Mantequilla Central Lechera Asturiana
- 100 gr de Queso rallado
- 200 ml de Nata Líquida
- Nuez Moscada
- Sal

Preparación:

Paso 1
Hervir el arroz en abundante agua salada y cuando esté bien cocido se deja escurrir.

Paso 2
En una sartén con la mantequilla, se rehogan los champiñones, previamente lavados y cortados.

Paso 3
Cuando los champiñones estén bien rehogados se añade la nata, el queso rallado y un poco de nuez moscada.

Paso 4
Remover suavemente y dejar a fuego lento unos minutos. Incorporamos el arroz hervido y dejamos que cueza un poco más hasta que adquiera la consistencia deseada.