

**Creador:** Sara Barroso **Recetizador:** Carmen\_1983



**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.