Lasaña de arroz

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 200 g de arroz de grano redondo
- 500 g de caldo ave
- 2 chalotas
- 1 diente de ajo
- 400 g de shiitake congelado
- 25 g de queso parmesano (y un poco más para decorar)
- Unas hebras de azafrán
- Pimienta negra recién molida
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

Preparación:

Paso 1

Pela las chalotas y los dientes de ajo y pícalos. Pon una cazuela al fuego con un poco de aceite de oliva y pocha primero las chalotas, a fuego lento, cuando empiecen a transparentar incorpora el ajo y deja que tome color, añade a continuación el arroz y sube a fuego medio, salpimenta al gusto y añade las hebras de azafrán. Tuesta hasta que el arroz pierda el color blanco y moja con 1/3 del caldo. Cuece a fuego medio hasta que el caldo se haya absorbido y ve moviendo de vez en cuando, incorpora otra tercera parte del caldo y repite la operación hasta terminar con él. En ese momento añade el parmesano rallado y mezcla bien. Deja que el arroz quede seco. Mientras se hace el arroz, pon las setas shiitake sin descongelar en una sartén con un chorrito de aceite de oliva, saltéalas a fuego fuerte hasta que se evapore toda el agua que suelten, salpimentándolas al gusto. Pon una sartén antiadherente al fuego, temperatura media alta, con unas gotas de aceite de oliva, coloca un molde de emplatar en el centro y rellénalo con tres o cuatro cucharadas de arroz, deja una capa fina. Tuesta bien el arroz, retira el molde y dale la vuelta cuidadosamente para tostarlo por el otro lado. Repite la operación para

los cuatro comensales. La capa superior de la lasaña la hacemos más fina, y por tanto más crujiente y sabrosa. El procedimiento es el mismo pero poniendo menos cantidad de arroz. Coloca la base de la lasaña en el centro del plato, sobre ella las setas shiitake, cubre con la capa fina de arroz tostado, reparte unas lascas de parmesano.