

Arroz con setas y menta



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Rosa Maria Munu



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Vegana

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 200 g de arroz salvaje
- 10 setas de cardo hermosonas
- 2 ajos
- Aceite de oliva
- Sal
- Una ramita de menta o hierbabuena

Preparación:

Paso 1

Lo primero que hacemos es cocer el arroz en abundante agua y sal, cuando rompa a hervir añadimos el arroz y dejamos cocer 30-35 minutos. Mientras, preparamos las setas. Las limpiamos bien y cortamos en tiras. Ponemos en una sartén 2 cucharadas de aceite de oliva y los ajos laminados, cuando se empiecen a dorar añadimos las setas, removemos un poco en la sartén y retiramos, para que no se queden muy secas. Cuando tengamos el arroz cocido, lo escurrimos y lo lavamos con abundante agua fría, para evitar que se siga cociendo. Añadimos el arroz a la sartén con las setas y salteamos unos 5 minutos. Cuando los vayáis a servir, añadir un chorrito de aceite de oliva virgen extra y unas hojas de menta picadas.