

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** mailo



**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 chorrillo de aceite de oliva virgen extra y unas hojas de menta picadas.