

# Arroz con Champiñones



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** ÁlvaroRecetas **Recetizador:** yeimi paipilla



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Hoy os traigo una Receta, que queda deliciosa, es un arroz como si fuera un risotto. Lo único que lo haremos con nata para cocinar. Queda muy cremoso, y la textura es espectacular. Usaremos champiñones laminados y bacón en tacos, muy similar a los tallarines a la carbonara. El champiñón potencia su sabor, y queda impresionante. A la cocina, a cocinar.....

## Ingredientes para 3 personas :

- 400g de champiñón laminado de 300g de arroz 250g de bacón en tiras
- 2 dientes de ajos de 1/2 cebolla 1 tetra brick de nata líquida de 300g
- sal y perejil de , aceite de oliva . agua
- 172 pastilla de avecreem

## Preparación:

### Paso 1

Lo primero que haremos será poner a cocer el arroz en una cacerola. Lo pondremos con agua, un chorro de aceite y sal. Deberá cocer como 20 minutos. Mientras se cuece el arroz, en una sartén sofreímos la cebolla con los ajos, que se poche lentamente. Laminamos los champiñones, y los agregamos a la sartén junto con los tacos de bacón.

### Paso 2

Los rehogamos todo bien, hasta que el agua que suelte el champiñón se reduzca. Cuando de haya reducido, escurrimos el aceite de la sartén, e incorporamos la nata líquida de cocinar. Que eche a hervir, y espolvoreamos la media pastilla de Avecrem, y que cueza. Cuando el arroz este cocido, le retiramos del fuego y que repose como 2 minutos.

### **Paso 3**

*Teniendo ya la salsa preparada, la volcaremos en la cacerola del arroz y envolvemos bien. Queda muy cremoso y jugoso, lo emplatamos y espolvoreamos con perejil para decorar. Y plato terminado y listo para comer.*

### **Paso 4**

*Que te pareció la receta? Tiene buena pinta, verdad? Si es así, coméntame. Te estaré esperando. Buen apetit!*  
CocinandoConAmorAlvaro. <https://cocinandoconamorconalvaro.wordpress.com>