Arroz con Níscalos y Nueces

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

Creador: Paco Llull **Recetizador:** Cristina Terrón



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Una vez listo, se puede espolvorear con salsa de soja ¡para dar un exquisito contraste de sabor!

Descripción:

Esta receta es ideal para disfrutar con la llegada de la temporada de las setas.

Ingredientes para 2 personas :

- 1 taza de arroz integral SOS
- 1 puñado de níscalos
- 2 puñados de nueces
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen Carbonell
- 1 diente de ajo
- 2 paquetes de taquitos de jamón curado Navidul
- 1 pellizco de sal
- Perejil picado
- Salsa de soja (opcional)

Preparación:

Paso 1

En una sartén de tamaño medio, poner el aceite y los ajos bien picados a fuego medio durante un ratito.

Paso 2

A continuación, añadir el jamón curado con las nueces y dejar que se haga todo junto hasta que se dore. Esperar un rato y añadir los níscalos. Es importante que las nueces se empapen bien del aceite porque así quedarán más sabrosas.

Paso 3

Ahora, verter la taza de arroz y bajar el fuego al mínimo. Dejar que se empape un poco, y poner agua a calentar.

Paso 4

Tomar tres medidas de agua caliente y verterlas en la sartén junto con la pizca de sal. Subir el fuego al máximo y cuando hierva, ponerlo a temperatura media. Tapar con una tapa dejando un hueco para que respire y esperar a que se haga tranquilamente, removiendo de vez en cuando.

Paso 5

Una vez listo, decorar con perejil picado.