



ARROZ CON CHAMPIÑONES Y CHORIZO



Preparación
50 min



Cocción
25 min



Porciones
4

INGREDIENTES

1 cebolla pequeña, picada
 ½ diente de ajo, triturado
 1 taza de arroz Doña Pepa
 250 gr de champiñones, cortados en láminas delgadas
 1 ramito de perejil, picado 250 gr de chorizo, picado
 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

3 cucharadas de mantequilla
 300 ml de caldo de carne
 3 cucharadas de queso parmesano, rallado
 Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Pones el aceite en una sartén grande y honda, sofríe la cebolla con el ajo sin dejarlos dorar. Adiciona el chorizo y saltea durante 4 minutos, revuelve de vez en cuando, incorpora el arroz y sofríelo durante 2 minutos. Vierte poco a poco el caldo hirviendo, revuelve constantemente y deja cocinar durante 20 minutos. En otra sartén más pequeña, derrite 2 cucharadas de mantequilla y saltea los champiñones durante 3 minutos a fuego alto. Condimenta con una pizca de sal y pimienta. Adiciona el perejil, revuelve y mezcla esta preparación con el arroz.

Revuelve, apaga la hornilla, agrega la mantequilla restante y el queso. Revuelve nuevamente hasta que los ingredientes queden bien incorporados.

Sirve caliente.