elGourmet

Arroz con Chalotes

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Cebollin picado: 2 cdas
Agua: 3 y 1/2 Taza
Arroz: 1 Taza
Cebolla picada: 2 cdas
Chalote picado finamente: 2 cdas
Hongos partidos por la mitad: 3 Tazas
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Picar *cebolla* y chalote.
- *Dorar* en aceite *cebolla* y chalote picados, cuando estén transparentes agregar el **arroz** sin que se queme.
- Agregar agua y sal.
- Picar el *cebollín*.
- Cuando el *arroz* empiece a *hervir*, agregar el *cebollín* picado y bajar el fuego
- Tapar y dejar que se cocine.
- Limpiar los *hongos* con un trapo, cortar los *hongos* a lo largo.
- En un sartén con aceite de oliva caliente, sofreír los *hongos* y añadir sal
- Reservar.
- Cuando el *arroz* aún tenga agua, incorporar la mezcla de *hongos*.
- Servir espolvoreado con *cebollín* picado previamente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-chalotes