Arroz con Champiñones y Chorizo

Ingredientes

Aceite de oliva extra virgen: c/n
Caldo de carne: 300 Mililitros
Champiñones: 20 Unidades
Cebolla pequeña: 1 Unidad
Perejil liso: c/n
Queso Parmesano: c/n
Arroz Doña Pepa: 2 Tazas
Chorizo: 250 Gramos
Diente de ajo: 1/2 Unidad
Mantequilla: c/n
Pimienta: c/n
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Sobre una tabla, picar finamente la *cebolla* y el *ajo*.
- En una olla con aceite de oliva, sofreír la *cebolla* y el *ajo* picados pero sin que se lleguen a *dorar*.
- Agregar el chorizo y sofreír durante 4 minutos
- Revolver de vez en cuando e incorporar el **Arroz** Doña Pepa
- Mezclar durante 2 minutos.
- En la misma olla, verter el caldo hirviendo poco a poco, revolver constantemente y dejar cocinar durante 20 minutos.
- En otra sartén más pequeña, derretir 2 cucharadas de *mantequilla* y *saltear* los champiñones durante 3 minutos a fuego alto.
- *Condimentar* con 1 pizca de sal y pimienta
- Añadir el *perejil*.
- Revolver y mezclar la preparación con el *Arroz* Doña Pepa.
- Apagar el fuego
- Agregar *mantequilla* y queso.
- Revolver nuevamente hasta que los ingredientes queden bien incorporados.
- Servir caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-champinones-y-chorizo