

Arroz con hongos al disco de arado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal de grano: A gusto

Vino Blanco: 200 cc

Queso Oaxaca: 100 g

Queso Cotija: 100 g

Aceite De Oliva: 100 cc

Ajo: 1 Cabeza

Caldo de hongos: porcinis secos al 40%

Cebolla blanca: 1 Unidad

Arroz pre cocido:

Hongos frescos variados: 10 Unidades

Aceite de trufas: 10 cc

Preparación de la Receta

- El disco de hierro debe estar puesto al fuego previamente (el hierro expande el calor de manera uniforme).
- Primero se prepara un caldo.
- Hacemos un caldo de **hongos** secos al 40%, infusionándolos con agua y dejando descansar por unos minutos tapado.
- “Torear” al fuego un par de ajíes (chiles).
- Cortamos la *cebolla* en *brunoise* y picamos *ajo*.
- Limpiamos los *hongos* e hidratamos los que sean necesarios.
- Cortamos los *hongos* y los saltamos con muy poca sal y poco aceite para que doren pero no deshidraten.
- Reservamos.
- Picamos *hongos* secos ya hidratados en el caldo para echarlos al disco.
- Rallamos el Cotija y Oaxaca y reservamos.
- Saltamos la *cebolla* en el mismo disco.
- Agregamos el vino blanco y los *hongos*, el **arroz** y el caldo de *hongos* (para hacerlo sin los *hongos* : 3 partes de caldo por una de **arroz**).
- Agregamos un aceite de *color* : picamos *perejil*, *epazote* y *albahaca* y lo mezclamos con aceite de oliva (con un poco de sal), y aceite común.
- Cocinamos a fuego lento hasta que esté listo.
- Dejamos descansar para completar la hidratación y agregamos el queso Cotija por su sabor (en trocitos) y el Oaxaca por su cremosidad (en hebras) y el *berro*.
- Servimos con pan de campo y aceite de oliva y unas gotas de aceite de trufa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-hongos-al-disco-de-arado>