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 pera 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