Arroz con Hongos de Marcela Lovegrove



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Hongos portobellos: 200 grs
Mantequilla: 1 cda
Queso Crema: 2 cdas
Arroz grano largo: 2 Tazas
Ajo: 1 Diente
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Queso rallado: 1/2 Taza

Saleros

Lima: 1 Unidad
Ajo en escamas: 2 cdas
Pimienta: c/n
Queso Sardo: 2 cdas
Sal: c/n
Ají molido: 1 cda
Perejil seco: 2 cdas
Queso Gruyere: 2 cdas
Romero: 2 cdas

Preparación de la Receta

- En una olla con *mantequilla saltear cebolla*, *ajo* y *cebolla* de verdeo (todo picado) hasta transparentar.
- Agregar **arroz** , revolver y dejar al fuego hasta transparentar los granos de **arroz**.
- Incorporar caldo hasta cubrir el *arroz* y dejar cocinar suavemente.
- Cuando el *arroz* haya absorbido el líquido volver a cubrir con caldo y continuar la cocción.
- Agregar más caldo hasta cubrir cada vez que el *arroz* hasta lograr el punto deseado.
- En una sartén con *mantequilla saltear* **hongos** portobellos en *fetas* gruesas hasta que estén blandos.
- Cuando el *arroz* esté en su punto, agregar los *hongos* salteados, *manteca*, queso *crema*, queso rallado y mezclar bien.

Armado

- Servir el *arroz* cremoso y por encima *sazonar* con los condimentos en los saleros.

Saleros

- En un mortero machacar *romero* seco, *ajo* en escamas, sal, pimienta, queso sardo, queso gruyere y llevar esta mezcla a un salero grande.
- En otro salero agregar *perejil* seco, *ají* molido, ralladura de lima, sal, mezclar y reservar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-hongos-de-marcela-lovegrove