Arroz con Vegetales y Champiñones



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Apio: 2 Varas
Ajo picado: 2 Dientes
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Champiñones: 100 g
Perejil picado: 2 cda
Portobellos: 100 g
Caldo De Vegetales: 2.5 Taza
Aceite oliva: Cantidad necesaria
Arroz de calasparra: 1 Taza
Esparrago: 1 Atado
Sal: Cantidad necesaria
Tomates secos hidratados: 100 g
Pimentón: 1 cda
Puerro: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- En una sartén de paella con aceite de oliva, *saltear* la *cebolla*, el *puerro* y el *apio*.
- *Condimentar* con sal, añadir los espárragos -con las puntas enteras y los tallos cortados en rodajas- y cocinar por unos minutos.
- Cortar los champiñones y portobellos en cuartos
- Luego, incorporarlos a la sartén y continuar el rehogado
- En forma paralela, machacar en un mortero los tomates secos hidratados, el *ajo*, el *perejil*, el *pimentón* y aceite de oliva, hasta obtener una pasta.
- Incorporar la pasta del mortero y el **arroz** a la paella
- Mezclar y añadir el caldo de verduras caliente.
- *Condimentar* con sal y dejar cocinar sin tocar por 15 minutos aproximadamente, hasta que el líquido se absorba.
- Por último, retirar de fuego y regar con un hilo de aceite de oliva crudo.

- ¡No laves el arroz! Le quitarás todo el almidón, necesario para este tipo de preparaciones.
- Es muy importante que el fuego llegue por igual a todo el fondo de la paella
- Si el fuego no abarca lo suficientemente, utiliza un difusor paellero.
- Utiliza un mortero de un material no poroso, para que no absorba los aromas y sabores de los ingredientes
- La madera, por ejemplo, no es una buena opción por este motivo

- Los mejores morteros son los de piedra, sobre todo de granito, y también los de nuevos materiales como el polietileno.

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