

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>