Arroz cremoso de fondo de nevera (con lo que tengamos)

Ingredientes

Hierbas frescas: A gusto
Mantequilla: 2 cdas.
Chalota: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Lascas de queso parmesano:
Aceite de oliva extra virgen: 4 cda.
Setas variadas: 300 grs.
Caldo De Ave: 1 L
Vino Blanco: 3 cdas.
Cebollino picado: 1 cda.
Calabacín: 1 Unidad
Perejil picado: 1 cda.
Arroz: 280 grs.
Recortes de carne: 200 g
Trigueros: 8 Unidades

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite freímos las carnes salpimentadas
- Añadimos la txalota picada, rehogamos
- Añadimos el **arroz** y sofreímos el conjunto, mojamos con el vino y dejamos reducir, mojamos con el caldo de *hongos*, lo hacemos en varias etapas (de a cucharón en cucharón a medida que se va secando la preparación) moviendo continuamente el **arroz** con una cuchara de madera, para que el **arroz** vaya despidiendo sus sólidos y le de untuosidad a la preparación, una vez el **arroz** esté casi hecho añadimos los *Hongos* picados y salteados con el diente de *ajo*, removemos y añadimos la *mantequilla* para terminar de darle cuerpo y cremosidad
- El tiempo de cocción del *arroz* es aproximadamente de 18 minutos si elegimos la variedad carnaroli y de 16 minutos si elegimos arborio.

Para el caldo base de hongos

- Picar el *ajo* y sofreírlo en aceite de oliva, añadir 200 grs
- De *hongos* picados y *saltear* a fuego vivo el conjunto, agregamos el caldo de ave, dejamos cocer unos minutos y trituramos en el vaso americano (o licuadora)

Para el montaje

- En un plato hondo serviremos el *arroz* cremoso, que sazonaremos con las hierbas aromáticas y unas lascas de queso Parmesano.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-cremoso-de-fondo-de-nevera-con-lo-que-tengamos