

Arroz blanco con setas

**Nombre de la receta**

Arroz blanco con setas

Tiempo

45 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Arroz hervido con setas y jamón

Ingredientes

- 250 gramos de setas
- 80 gramos de jamón
- 2 puñados de arroz
- 4 dientes de ajo
- 1 cebolla pequeña
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal

Pasos

1 Para realizar nuestro sencillo y riquísimo arroz, tendremos preparadas en primer lugar nuestras setas (en este caso de álamo) partidas, lavadas y escurridas. Igualmente el jamón cortado en cuadritos.



2 En una sartén ponemos el aceite y ponemos a dorar el ajo pelado y picadito.



3 Cuando empiece a dar olor, añadimos la cebolla finamente picada. Echamos un pizco de sal y sofreímos.



4 Cuando la cebolla está pochada, añadimos las setas y sofreímos igualmente.



5 Por último añadimos el jamón y damos unas vueltas para que se reguise un poquito.



6 Posteriormente, echamos el arroz y lo sofreímos con el conjunto.



7 Finalmente añadimos agua con otro poco de sal cuidando de no pasarnos porque el jamón suelta bastante. A mitad de cocción probaremos por si hace falta otra poca antes de que se termine de cocer el arroz para que la absorba. Iremos añadiendo agua al gusto para que nos quede seco o meloso. Ya tendremos listo preparado nuestro saludable plato de arroz con setas.

Observaciones o consejos

Si le queremos añadir caldo de ave en lugar de agua resultará muy rico.

Autor

Matilde Linares