

# Arroz con champiñones



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

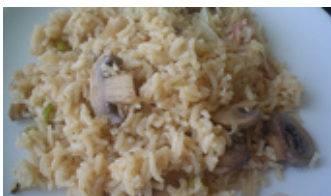
**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/arroz-con-champiñones>

## Preparación

Cortar el pie de los champiñones, limpiarlos con agua, escurrirlos y picarlos. Aparte, pelar y picar la cebolla y, mientras tanto, poner el caldo de carne a calentar en una olla. En una sartén con aceite, dorar la cebolla picada hasta que esté hecha, añadir los champiñones y mezclar todo durante dos minutos a fuego medio. Añadir el arroz y volver a mezclar todo durante dos minutos más a fuego fuerte. Seguidamente, agregar un cucharón de caldo caliente y mezclar. Una vez absorbido el caldo, repetir la operación hasta que el arroz esté hecho. Por último, salpimentar y agregar el queso parmesano, remover todo bien y cubrir la cazuela con un trapo para dejar reposar durante 5 minutos. Servir bien caliente.



## Ingredientes

- 150 grs. Arroz
- 400 grs. Champiñones
- 100 grs. Cebolla
- 60 grs. Queso Parmesano
- 4 cucharada/s Aceite de oliva
- Caldo de Carne
- Sal a gusto
- Pimienta a gusto

## Categorías

Diabética