



Arroz Cremoso de Hongos

Ingredientes (para 4 personas)

- 3 tazas de arroz Diana Premium previamente cocinado
- ½ cebolla blanca finamente picada
- 80 gr de mantequilla
- 400 gr de champiñones mixtos
- 1 ½ tazas de leche
- ¾ de taza de crema de leche
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharaditas de jugo de limón
- 1 cucharada de perejil liso picado finamente



Preparación

Para la salsa:

1. Salteamos la cebolla con 50 gr de mantequilla. Una vez está blanda la sazonamos con sal.
2. Agrega la mitad de los champiñones y saltear hasta que suelten su líquido sin dorar.
3. Agrega la leche y la crema de leche y dejar hervir.
4. Baja el fuego y cocina por 15 minutos
5. Licua muy bien y sazona con sal.
6. Si la salsa está muy espesa agregar un poco más de leche. Se desea una textura espesa.

Preparación

1. Saltea el resto de los champiñones con el resto de la mantequilla hasta que doren un poco y sazonar con sal y pimienta al gusto
2. Mezcla el arroz Diana Premium con la salsa y los champiñones para obtener un arroz cremoso.
3. Finalmente, agregar el perejil y rectificar sazón

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.