



## Arroz con Champiñones

### Ingredientes

(para 4 personas)

- 4 tazas de arroz Diana Vitamor cocinado
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 taza de champiñones
- 1 taza de hongos crimini
- ¼ de taza de vino blanco
- ½ cucharadita de tomillo fresco finamente picado
- 1 hoja de laurel
- ½ cucharadita de romero finamente picado
- 1 cucharada de perejil finamente picado
- 2 cucharadas de crema agria o suero costeño
- 4 cucharadas de queso parmesano rallado y escamas de queso parmesano para decorar
- 1 cucharadita de cebollín picado
- Sal y pimienta al gusto



### Preparación

1. Calienta el Arroz Diana Vitamor previamente cocinado por lo menos 10 minutos antes de comenzar a preparar el arroz cremoso para que esté tibio.
2. Derrite la mantequilla en una olla antiadherente a fuego alto y sofríe los champiñones y los hongos crimini, ambos cortados en láminas, durante 5 minutos.
3. Vierte el vino blanco, el tomillo, la hoja de laurel, el romero y el perejil y cocina por 3 minutos más. Incorpora la crema agria a la mezcla de champiñones y hierbas y apaga el fuego.
4. Integra el arroz Diana Vitamor previamente cocinado con la salsa cremosa de champiñones. Incorpora el queso parmesano rallado realizando movimientos envolventes para que se mezcle bien y se derrita, dándole todavía más cremosidad a la mezcla.
5. Rectifica el punto de sal y pimienta y sirve decorando con las escamas de queso parmesano y el cebollín.

¡Buen provecho!

**Inspírate todos los días.**

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.