



Porciones: 4
Tiempo: 1 h 10 min.

INGREDIENTES

- 5 tazas de agua
- ½ cucharadita de sal + al gusto
- 230 g de arroz salvaje de grano largo
- 8 cucharadas de mantequilla
- 450 g de champiñones cremini o champiñones blancos Monteblanco, rebanados
- pimienta negra, al gusto
- 1/3 de taza de vino de Jerez seco (no utilices la variedad cremosa)

Arroz salvaje con champiñones cremini



INSTRUCCIONES

Coloca sobre fuego alto el agua con la ½ cucharadita de sal hasta que hierva. Añade el arroz salvaje y reduce el fuego para que el agua solo hierva suavemente. Cubre el arroz y cocínalo hasta que se reviente, durante 40 minutos aproximadamente. Drena el exceso de líquido del arroz y resérvalo.

Derrite 4 cucharadas de mantequilla en un sartén grande sobre calor medio-alto. Añade la mitad de los champiñones y cocínalos, moviéndolos ocasionalmente, hasta que hayan soltado su líquido y estén dorados, durante 8 minutos aproximadamente; transfíerlos a un plato. Repite este procedimiento con la mantequilla y los champiñones restantes.

Coloca todos los champiñones en el sartén y añádeles sal y pimienta al gusto. Agrega cuidadosamente el vino de Jerez seco, desglasa el sartén y cocina hasta que la mayor parte del líquido se haya evaporado, pero los hongos aún estén húmedos.

Mezcla los champiñones con el arroz salvaje y salpimienta al gusto. Sirve.