

9. Arroz Meloso Secreto y Setas



Duración

45 min.



Web

[El Comidista](#)



Dificultad

2 / 10



Raciones

2

Ingredientes

- 200 gr Arroz Risotto
- 400 gr Secreto
- 200 gr Setas Shitake
- 200 ml Cerveza Rubia
- 800 ml Caldo Pollo
- 1 Cebolleta
- 3 Cdas. Tomate Casero
- 4 Ajos
- Jengibre Rallado
- Sal
- Pimienta
- AOVE

Preparación

- 1.-** Cortar secreto, salpimentar y marcar a fuego
- 2.-** Pochar cebolleta a fuego suave, añadir ajo, jengibre y setas en cuartos. 5 minutos rehogando.
- 3.-** Añadir tomate y 2 minutos a fuego medio. Secreto y cerveza. Hervir hasta reducir.
- 4.-** Agregar arroz y nacarar 1 minuto. Caldo y ebullición. Hervir a fuego bajo unos 20 minutos a borbotones. Remover para soltar almidón. Reposar 5 minutos.



Consejos: