# ARROZ CON CHAMPINONES

ALMUERZO

## INGREDIENTES
4 PERSONAS

- 100 g de Queso Gouda curado Castillo de Holanda (rallado)
- 300 g de arroz
- 250 g de champiñones
- 1/2 cebolla
- 1 vasito de vino blanco seco
- 1 tableta de caldo de pollo
- Aceite
- Sal y pimienta
- Azafrán

***Sabroso plato de arroz rico en hidratos de carbono y antioxidantes naturales. 442 kcal/persona.***

## PREPARACIÓN

1. Preparar un caldo con la tableta y unos 3/4 l de agua. Mantener en ebullición.
2. Lavar y partir los champiñones en rodajas.
3. Trocear la cebolla y sofreírla en una cazuela con un poco de aceite. Cuando esté dorada incorporar los champiñones y dejarlos freír unos 4 minutos.
4. Añadir el vaso de vino y reducir el líquido hasta la mitad.
5. Incorporar el arroz y freírlo más o menos un minuto, removiendo bien.
6. Cubrir con 1/2 l del caldo de pollo. Sazonar con sal, un poco de pimienta y azafrán. Dejar hervir, sacudiendo la cazuela de vez en cuando para evitar que se pegue y vigilar que no se quede muy seco (si esto ocurre, ir añadiendo la cantidad necesaria del caldo restante que mantendremos siempre caliente).
7. Pasados unos 15 minutos, espolvorear con el Gouda rallado y acabar de cocer el arroz unos 3 ó 4 minutos más, hasta que esté al punto.
8. Apagar el fuego. Dejar reposar un par de minutos para que acabe de consumirse el agua y servir.