

# Arroz con setas

Posted on **January 01,1970** by **hiulitscuisine**

## Ingredientes:

(para 4 personas)

- 400 g de arroz
- 400 g de setas (*negrillas, gírgolas, robellones...*)
- 3 cebollas tiernas (*o 1 cebolla grande*)
- 3 dientes de ajo
- perejil
- aceite de oliva, sal y pimienta negra

## Tiempo de preparación:

- 30 min

## Preparación:

1. Lavar las setas.
2. Hervir las setas en una olla con unos 2 l de agua salada durante 5 min. Reservar el caldo.
3. En una cazuela, sofreír la cebolla y los ajos (*pelados y enteros*). Una vez dorados, añadir las setas y acabar de sofreír.
4. Echar el arroz y el perejil, salpimentar y remover.
5. Añadir el caldo de las setas hasta cubrir e ir añadiendo a medida que se vaya absorbiendo hasta que el arroz esté cocido, unos 18-20 min.

## Nota:

- El caldo debe estar hirviendo para no cortar la cocción.

Posted in:Cocina Tradicional,Platos Principales,Recetas | Tagged:Ajo,Arroz,Cebolla Tierna,Gírgolas,Negrillas,Perejil,Pimienta Negra,Robellones,Setas | With 0 comments