



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	410 Kcal
Proteínas:	8.8 g
Grasa Total:	5.5 g
Colesterol:	2.0 mg
H. de Carbono:	80.2 g
Fibra Dietética:	1,5 g
Sodio:	132 mg

ARROZ FRÍO DE CHAMPIÑONES AL CIBOULETTE

Ingredientes

- 1 Cucharada de aceite
- ½ Cebolla cortada finamente
- 1 Diente de ajo cortado finamente
- 2 Taza de arroz
- 3 Tazas de agua hirviendo
- ½ Cucharadita rasa de sal
- Pimienta a gusto
- 1 Cucharadita de orégano
- 1 Bandeja de champiñones cortados en láminas
- 1 Tarro de crema NESTLÉ® 157 g
- 1 Ramito de ciboulette cortado finamente

Preparación

1.- Calienta el aceite en una cacerola y agrega la cebolla con el ajo, saltea durante unos segundos removiendo de vez en cuando. Agrega el arroz y cocina revolviendo constantemente hasta que tome mayor temperatura, vierte el agua caliente de una vez, condimenta con sal, pimienta y el orégano, remueve para impregnar bien sus sabores.

2.- Cocina tapado a fuego bajo y sobre un tostador durante 20 minutos aproximadamente sin remover y hasta cocer completamente. Una vez listo retira del fuego y extiende la preparación sobre una budinera para enfriar rápidamente.

3.- Mientras, saltea los champiñones en una sartén con una cucharada de mantequilla o aceite de oliva como más te guste. Condimenta con sal y pimienta a gusto, saltea durante 2 a 3 minutos hasta cocerlos bien. Añade los champiñones al arroz frío y la crema NESTLÉ®, agrega el ciboulette cortado finamente y remueve para distribuir bien los ingredientes. Una vez listo sirve de inmediato como acompañamiento de un trozo de carne o pescado como más te guste.