

Arroz con manzana y setas



ELABORACIÓN:

Rehogamos las manzanas y las setas picadas y a fuego vivo.

Añadimos el caldo y cuando rompa a hervir añadimos el arroz dejando cocer a fuego medio durante 18 minutos. A los 10 minutos añadimos las flores del brocoli en trozos pequeños.

Durante la cocción controlamos el punto de sal.

Servimos espolvoreando perejil picado muy fino.

Para 4 personas:

- 320 grs de arroz arborio
- 2 manzanas Fuji
- ¼ kilo de setas variadas
- 200 grs de brocoli
- 1 litro de caldo de verduras
- Perejil picado
- AOVE
- Sal

VER EL VÍDEO ↘

