Receta de Arroz Al Cava Con Nata Líquida

22 Abr 2014

Buenos días, para hoy martes os voy a dejar una receta muy rica de arroz. Se trata de Arroz al cava con nata líquida, espero que os guste a tod@s.

Ingredientes

- Arroz (una taza por persona), si es liofilizado mejor
- Cebolla (una mediana)
- Caldo de carne (medio litro aproximadamente)
- Cava (medio litro)
- Nata líquida (200ml.)
- Queso rallado (100gr.)
- Aceite y sal

Modo de Preparación

1. En una cacerola poner un poco de aceite de oliva a calentar y cuando esté caliente echar la cebolla picada
2. Cuando esté pochadita, añadir el arroz y rehogarlo bien
3. Mojar con el cava y dejar que se absorba completamente
4. Añadir poco a poco el caldo de carne caliente
5. Echar un poco de sal y dejar cocer unos veinte minutos
6. Antes de terminar la cocción, echar la nata y el queso rallado
7. Si el arroz no es liofilizado, lo debéis comer inmediatamente después de apartarlo