

Receta de Arroz con Setas y Castañas

15 Nov 2018



Buenos días a tod@s, aprovechando que estamos en otoño y es temporada de setas y también de castañas, os dejo esta rica receta, se trata de un **Arroz con Setas y Castañas**, seguro que os gustará y la prepararéis para toda la familia.

Ingredientes

- Arroz (una taza por persona)
- Setas variadas limpias y troceadas (unos 300 grs)
- Cebolla (una picadita)
- Salsa de tomate (dos cucharadas)
- Castañas peladas y escaldadas 3 minutos en agua hirviendo)
- Ajo picado (uno o dos dientes)
- Caldo de verdura
- Azafrán (unas hebras)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner un poco de aceite de oliva en una cacerola o paellera
2. Picar la cebolla y refreírla, añadir el tomate y remover
3. Añadir el arroz y sofreír un par de minutos, incorporar las setas limpias y troceadas
4. Echar el caldo de verduras y dejar que cueza
5. A media cocción, añadir el ajo picado, el azafrán y las castañas peladas y escaldadas en agua hirviendo unos tres minutos
6. Poner sal y pimienta al gusto y dejar que termine la cocción, debe quedar suelto pero no muy caldoso
7. Servir caliente y...buen provecho!!!