



ARROZ SALVAJE CON CHAMPIÑONES

Ingredientes:

- 1 cucharada de mantequilla
- ¼ pza de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 1 ½ tazas de champiñones picados
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 4 tazas de agua
- 1 taza de arroz salvaje

Procedimiento:

1. En una cacerola, calienta la mantequilla y saltea la cebolla y el ajo. Cuando estén transparentes, añade los champiñones y en consomé de pollo. Cocina por 3 minutos y vierte el agua.
2. Cuando suelte el hervor, añade el arroz salvaje. Tapa y cocina a fuego bajo hasta que se evapore el líquido por completo.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4