



Arroz meloso de setas y butifarra para otoño

Receta para 4

INGREDIENTES

- | | |
|--|--|
| ☐ 320 g Arroz redondo | ☐ 1 litro Caldo de pollo |
| ☐ 400 g Setas | ☐ 1 cucharadita Pimentón dulce |
| ☐ 250 g Butifarra blanca | ☐ 3 cucharadas Tomate triturado |
| ☐ 1 unidad Cebolla | ☐ 3 cucharadas Aceite de oliva virgen extra |
| ☐ 2 unidades Dientes de ajo | ☐ 1 pizca Sal |
| ☐ 80 ml Vino blanco | ☐ 1 puñado Perejil fresco |
-

PREPARACIÓN

1. Limpia las setas con un paño húmedo sin remojarlas y trocéalas en trozos de 2 cm. Pica la cebolla y los ajos muy finos, y calienta el caldo en un cazo aparte para que esté siempre caliente.
 2. Quita la piel a la butifarra y desmenúzala con las manos. Dora la carne en una cazuela de barro ancha con una cucharada de aceite a fuego medio-alto, unos 5 minutos, deshaciéndola con la cuchara hasta que no quede rosa. Resérvala.
 3. En la misma cazuela, con el resto del aceite, saltea las setas a fuego fuerte unos 6 minutos, hasta que suelten el agua y se doren. Resérvalas con la butifarra para que no se pasen luego.
 4. Baja el fuego a medio y rehoga la cebolla con una pizca de sal 7 minutos, hasta que esté transparente. Añade el ajo, el pimentón y el tomate triturado, y remueve 1 minuto sin que se queme el pimentón.
-

5. Echa el arroz y remueve 1 minuto para que se impregne del sofrito. Vierte el vino blanco y deja que se evapore por completo, unos 2 minutos, antes de añadir nada más.

6. Añade la mitad del caldo caliente y cuece a fuego medio, removiendo de vez en cuando. Cuando casi no quede líquido, ve añadiendo caldo con un cazo, en tandas, durante unos 12 minutos.

7. Incorpora las setas y la butifarra, y cuece 4 o 5 minutos más. El arroz debe quedar meloso, con caldo cremoso, y el grano tierno pero con un ligero punto al morder. Prueba y rectifica de sal.

8. Apaga el fuego, tapa y deja reposar 3 minutos para que el arroz termine de ligar. Espolvorea el perejil picado justo antes de servir en la misma cazuela, bien caliente.