

ARROZ CON SETAS

INGREDIENTES: 4 PERSONAS

- 330 gr de Arroz Bomba (Bomba es un tipo de arroz no una marca)
- 400 gr selección de setas (las hay congeladas, excelentes)
- ½ cebolla muy picada
- 5 cucharadas soperas de tomate raft rallado
- Salsa de soja (80ml)
- 150ml de aceite de oliva 0,4 ° acidez.
- 1 vasito de caldo (150 ml)
- 1 litro de caldo de verduras

PREPARACIÓN

Elegir una paella de tamaño adecuado, para 4 persona, (paella de diámetro en el fondo, 32cm), aunque si tenéis otra más pequeña o una sartén grande de al menos 28 cm podría servir como recipiente.

Preparación de los ingredientes

ATENCIÓN: La preparación de los ingredientes es fundamental porque el proceso de elaboración es rápido y no os dará tiempo a prepararlo entre paso y paso.

1. Picáis ½ cebolla
2. Ralláis 2 tomates (vale triturarlos con la batidora)
3. Trocear las setas descongeladas
4. medir los 330 grs de arroz (plato de arroz)

Elaboración

1. Vertimos en el recipiente seleccionado el aceite, a fuego (de 0 a 10, ponerlo a 8).
2. Cuando el aceite este caliente, se vierte la cebolla picada y se dora sensiblemente.
3. A continuación, se echan las setas (soltarán agua y primero se cocerán en su propia salsa), luego se freirán en el aceite hasta que estén doradas.
4. Después se echa la salsa de soja (recomendable Kikoman) y se deja reducir.
5. Seguidamente se echa el tomate rallado con un poco de sal hasta que reduzca.
6. Se echa un vaso de caldo y se deja reducir.

7. Cuando todo esté debidamente cocinado, se echa el arroz y se mezcla dejándolo a fuego medio (5) unos 5 minutos.

Una vez llegados a este punto ya tienes el arroz listo. Lo único que queda sería la cocción del arroz. Este paso es recomendable hacerlo entre 20 y 30 minutos antes de servir. Ya que así se servirá el plato caliente y en su punto. Por ello, se puede dejar el arroz ya preparado varias horas antes.

ATENCIÓN: La cocción del arroz, es lo más complicado.

Cada Arroz tiene su relación cantidad de arroz/agua o caldo. Miradlo bien para que no se os pase. Como nosotros usamos Arroz Bomba:

Arroz Bomba: relación arroz caldo 1/3, por lo que para 330grs utilizaremos 1000grs de caldo (1 L aproximadamente).

Cocción

Calientas el caldo de verduras en una cacerola y cuando este muy caliente, lo viertes en la paella. La cocción en la paella tiene 4 fases:

1. **7 minutos** con el fuego al máximo (9)
2. **8 minutos** con el fuego al mínimo (2) así, no se queme el albedo que ha soltado el arroz
3. **3 minutos** a elegir en función del caldo que le quede. (fuerte o débil)
4. Reposado, tapamos con periódico o papel metalizado **5 minutos**.

Y a servir y disfrutar

Galocheff