

# Arroz cremoso con hongos

## Ingredientes 4 personas :

1 litro de caldo de ave, 120 gramos de arroz carnaroli o bomba, 130 gramos de hongos confitados (boletus edulis, chantarelas, amanita cesarea, colmenillas.. podemos hacer el arroz específico con cada una de ellas o uno con la mezcla de varias), 150 gramos de aceite de oliva virgen extra variedad hojiblanca, 40 gramos de queso de Guriezo rallado, cuatro cucharadas de cebollino, 2 cebolla, sal, aceite de oliva para freír, 250 gramos de tapioca.

### *Elaboración:*

Los preparativos que necesitamos con antelación son de un lado un buen caldo de ave, al que añadiremos los recortes resultantes de la limpieza de las setas. También podemos añadir algún trozo de seta seca para potenciar el sabor. Por otra parte la cebolla picada fina y bien pochada o confitada en aceite de oliva. La cocción de la cebolla debe ser por espacio mínimo de cuarenta minutos a fuego lento observando si hiciera falta añadir un poco de agua. Agua que deberá quedar completamente evaporada al final del proceso.

Prepararemos también los hongos que utilizaremos en nuestra receta, después de seleccionados y bien limpios en un par de aguas, vamos a proceder de igual manera a confitarlos. Esto es, cocerlos en aceite a fuego suave, prácticamente hasta que evapore todo el agua que contienen y el resultado final sea únicamente de los hongos y aceite.

En una sartén pondremos una cantidad generosa de aceite, y lo calentaremos hasta que empiece a humear un poco, con la ayuda de un colador de cocina freiremos la tapioca unos segundos y la pondremos sobre un papel de cocina para absorber el aceite que nos pueda quedar. Reservamos

Ponemos en una cazuela aceite con la cebolla pochada y a continuación los hongos. Dejamos rehogar todo de manera que también evapore algo de agua si quedara . Rehogamos después el arroz unos tres minutos y a continuación añadiremos el caldo, reservándonos una pequeña parte. . Mantenemos el hervor y movemos el arroz con una cuchara o cucharón apropiados, facilitando así que suelte el almidón. La cocción será de 15 minutos aproximadamente, comprobando el punto de cocción así como la melosidad del arroz añadiendo si hiciera falta un poco de caldo. Por último, fuera del fuego, añadimos el queso rallado y un chorro generoso de aceite de oliva virgen extra, además del cebollino picado, rectificamos de sal.

### *Final y presentación*

Podemos guardar para la presentación unos hongos confitados, utilizamos la tapioca frita. Un truco consiste en cocer un poco de tapioca en agua, triturar y añadirla al final al arroz para acentuar el punto de melosidad.

Truco: A mi me gusta cocer un par de cucharadas de tapioca en 200 gramos del caldo de ave, trituarlo y añadirlo al arroz para darle más melosidad.