Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

# Arroz con chorizo criollo y boletus

15min · 2 raciones · 1018 kcal

## Ingredientes

- **200g** arroz
- **3** Chorizos criollos en rodajas
- **1** Boletus cortado en láminas finas
- **1** Cebolla morada en brunoise
- **1** Tomate rallado
- Chorrito de Pedro Ximénez
- **1 Cucharadita** de pimentón
- Infusión de azafrán
- Caldo de pollo, huesos o carne
- Sal
- Aove

### POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | 35 g |
| Grasas | 50 g |
| Hidratos | 98 g |
| Fibra | 5 g |

## Elaboración

1. En una paellera ponemos un chorrito de aove, doramos el boletus por ambas caras, retiramos y reservamos
2. Añadimos el chorizo criollo, doramos, retiramos y reservamos
3. Vertimos la cebolla, un poco de sal, pochamos, incorporamos el tomate y cuando haya reducido, chorrito de Pedro Ximénez, dejamos que se evapore, cucharadita de pimentón, salteamos un poco e incorporamos el arroz que sellaremos
4. Ponemos la infusión de azafrán, el caldo y cocinamos unos 15 min
5. En los últimos 3-5 min colocamos por encima el chorizo criollo, el boletus, terminamos de cocinar y listo para disfrutar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya