Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

# Arroz meloso de foie y setas

20min · 4 raciones · 726 kcal

## Ingredientes

- 350 gr arroz bomba o arroz de risotto
- Setas
- Foie de pato
- 2 lonchas de bacon
- 1 l. de caldo de pollo
- 1 cebolla
- 1/2 vaso de vino Pedro Ximénez
- Sal
- Pimienta molida
- 1 cucharada de mantequilla
- Queso rallado

POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | 18 g |
| Grasas | 31 g |
| Hidratos | 85 g |
| Fibra | 2,6 g |

## Elaboración

1. Pelamos la cebolla finamente y troceamos las setas.
2. En una olla ponemos la mantequilla y sofreímos la cebolla y las setas.
3. Añadimos el bacon y removemos.
4. Añadimos el arroz y movemos bien para que coja todos los sabores.
5. Echamos dos vasitos de caldo de pollo y removemos a fuego medio-bajo.
6. Troceamos unos trocitos de foie y lo echamos en la olla mientras removemos.
7. Añadimos el vino y seguimos removiendo.
8. Pasados unos minutos, añadimos la sal, la pimienta molida y otro vaso de caldo.
9. Por otro lado, ponemos un pelín de aceite en una sartén y marcamos por los dos lados otro trozo de foie que utilizaremos en nuestro emplatado.
10. Finalmente, queso rallado por encima.

RECOMENDACIONES

La clave está en añadir el caldo poco a poco, cuando veamos que se está quedando seco. Estará listo en unos 20 minutos (hay que ir probándolo para que no quede demasiado duro ni blando).

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta