



INGREDIENTES:

- 50 gramos de aceite (1/2 cubilete)
- 360 gramos de arroz
- 130 gramos de cebolla
- 1 ó 2 dientes de ajo pelado
- 350 gramos de champiñones fileteados
- 100 gramos de guisantes
- 1 litro de caldo de carne o sustituir por 1 litro de agua y 1 ½ pastilla de caldo de carne

- zumo de ½ limón
- 130 gramos de queso Parmesano
- 70 gramos de mantequilla (a temperatura ambiente)
- pimienta al gusto
- perejil picado



ELABORACIÓN:

1. Vierta en el vaso bien seco el queso en trozos y **rállelo programando 20 segundos, velocidad progresiva 5-10.** Retire y reserve.

2. Poner la cebolla y el ajo, y **trocear durante unos 5 segundos en velocidad 5.** Bajar los

restos de la tapa y las paredes.

3. Añadir el aceite y sofreír programando 7 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 1.

4. Colocar la mariposa en las cuchillas.

5. Cortar los champiñones, ya lavados y en láminas y añadir al vaso, junto a los guisantes.

6. Rehogar programando 5 minutos, temperatura 100 grados, giro a la izquierda velocidad cuchara.

7. Abrir la tapa y añadir el arroz echándolo por alrededor de la mariposa.

8. Rehogar programando durante 3 minutos, temperatura 100 grados, giro a la izquierda velocidad cuchara.

9. Incorporar el caldo de carne (o el agua y la 1 ½ pastilla de caldo de carne) y el zumo de limón programando 17 minutos, temperatura 100 grados, giro a la izquierda velocidad cuchara.

10. Comprobar si el arroz está en su punto y si fuera necesario programar 2 ó 3 minutos más a la misma temperatura y velocidad.

11. Comprobamos el punto de sal y agregamos la mantequilla, el queso Parmesano, la sal (si fuera necesario) y la pimienta.

12. Mezclar programando 30 segundos, giro a la izquierda velocidad cuchara.

13. Dejar reposar 2 minutos y servir espolvoreando con el perejil picado.

Listo y muy rico!