

Arroz con Champiñones- Rice with mushrooms

- 2 1/2 Cucharadas de aceite.
- 2 Dientes de ajo machacados.
- 1 Taza de cebolla cabezona blanca, finamente picada.
- 2 Tazas de arroz.
- 3 1/2 Tazas de caldo de gallina.
- 1/2 Taza de vino blanco seco.
- 1 Cucharada de tomillo.
- 1/2 Taza de queso parmesano.
- 3 Cucharadas de mantequilla.
- 1 1/2 Tazas de champiñones, en tajadas delgadas, salteados en mantequilla.

En la olla en que va a preparar el arroz, **caliente** el aceite a fuego medio. Agregue el ajo y la cebolla y sofría hasta que la cebolla esté ligeramente dorada. Añada el arroz y mezcle bien.

Adicione el caldo, el vino y el tomillo. Cocine a fuego alto hasta que hierva. Reduzca el fuego y, cuando el agua se haya evaporado, tape y cocine hasta que el arroz seque y esté suelto.

Cuando el arroz esté listo añada la mitad del queso, la mantequilla y los champiñones. Revuelva bien y sirva en una bandeja que pueda pasar a la mesa, rocíe con el queso restante.

[illegible]