

Será por recetas



Fideos de arroz con variado de setas

Pastas, Recetas fáciles

 5 Personas

 35 Minutos

 Fácil

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 400 gr. Fideos de arroz
- 350 gr. Variado de setas
- 1,5 Cebollas
- 2 Dientes de ajo
- 1 Ramita de perejil
- Aceite, pimienta y sal

Elaboración

Poner a cocer abundante agua solo con una pizca de sal en una cacerola grande. Añadir los fideos y cocer durante unos minutos retirándolos al dente. Al ser de arroz, cocinar durante algo más de tiempo que la pasta tradicional.

Lavar, escurrir y reservar.

En una cazuela ancha, poner aceite a calentar y pochar la cebolla cortada en juliana. A continuación, añadir los ajos picados y sofreír junto con la cebolla.

Una vez sofrita la cebolla, agregar el variado de setas y cocinar durante unos minutos. Rectificar de sal y de pimienta al gusto. Llegado ese momento, echar los fideos y saltearlos junto con el sofrito.

Para presentarlos en la mesa, colocar los fideos en una fuente plana y espolvorear con el perejil recién picado por encima.



Autor receta de Fideos de arroz con variado de setas

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012