

## **CHAMPIÑONES RELLENOS DE ARROZ, LANGOSTINOS Y PISTACHOS**

### **INGREDIENTES:**

- Champiñones
- Cebolla y puerro
- Aceite de oliva, mantequilla
- Arroz
- Caldo de pollo
- Langostinos y pistachos
- Queso rallado
- Sal, pimienta molida, nuez moscada, pimentón dulce



### **ELABORACIÓN:**

*Lo primero, por supuesto, limpiar los champiñones y vaciar las cabezas de los mismos, y como no, los demás ingredientes, así, pelamos los langostinos, los pistachos, limpiamos y cortamos cebolla y puerro, y también las bases de los champiñones.*

*Para el relleno sofreímos un poco de cebolla y puerro picados muy finos, añadimos el picadillo de champiñón, dejamos sofreímos, añadimos el arroz, el pimentón dulce, movemos y añadimos caldo de pollo, el doble que de arroz, dejamos que comience a hervir, movemos, bajamos el fuego y tapamos, dejamos hasta que esté en su punto. Apartamos del fuego y añadimos los langostinos y los pistachos.*

*Mientras, en sartén bien caliente marcamos los champiñones acidulados con un poco de aceite, un par de minutos por cada lado. Sacamos a bandeja de horno y reservamos. En esta misma sartén hacemos hervir un poco de vino blanco, con el jugo que saquemos de los champiñones y un poco de caldo de pollo, o leche a nuestro gusto.*

*Aparte hacemos una velouté, ya sabéis, mantequilla, harina, y este caldo, sazonado al gusto, cubrimos, espolvoreamos de queso rallado y gratinamos. Emplatar y decorar.*