

ARROZ MELOSO CON ALGAS Y SETAS (wakame y shiitake)

INGREDIENTES: Para 4 personas

- 280 gr. arroz
- 50 gr. shiitake y wakame deshidratados y mezclados
- 1,5 dl. aceite de oliva virgen
- 1,5 dl. vino blanco
- Media cebolla picada fina
- 1 tomate maduro pelado y cortado en daditos
- 150 gr. gambas peladas
- 150 gr, carne de calamar en dadito pequeños
- Sal
- 1 cucharada de queso curado rallado
- 1 litro de caldo de verduras o de pescado.



ELABORACIÓN:

Ponemos la sartén con el aceite de oliva virgen al fuego, cuando esté caliente añadimos la cebolla picada fina, movemos y dejamos hacer un par de minutos, añadimos las algas y setas, los trocitos de calamar, dejamos que se valla friendo a fuego medio, añadimos el arroz, rehogamos sin parar de mover hasta que los granos estén a punto de dorar, así todos se habrán impregnado del aceite, añadimos el vino blanco, sazonamos, cuando el vino casi se ha secado añadimos la mitad del caldo que estará hirviendo, movemos despacio mientras el arroz está hirviendo con el fin de que este suelte poco a poco el almidón que hará el punto meloso del plato. Cuando casi se ha secado todo el caldo le añadimos otro poco, y así sucesivamente hasta que el arroz esté en su punto. Lo más seguro que no necesitemos acabar todo el caldo, según en el punto que nos guste el arroz. Añadimos las gambas peladas casi al final, y cuando apagamos el fuego, añadimos el queso rallado y mezclamos bien. Servir inmediatamente