

Arròs a banda de paó i xampinyons



Va començar com un plat ràpid per fer-li el dinar a la nena per pendre a l'institut. I em diu: – Mama, no vull arròs bullit amb tomàquet... Vaig agafar uns talls que tenia de paó, xampinyons i aquest va ser el resultat. Molt bò i perfecte per pendre a l'institut, també.

Per a 4 persones

Temps: 25 min.

Ingredients:

- – Arròs blanc (1 tassa de cafè per persona)
- – 1 all
- – 4 talls de pit de paó
- – 1 safata de xampinyons
- – 1 ceba
- – Orenge
- – Oli d'oliva i sal



Elaboració:

PAS 1: Sofregim a la paella amb oli la ceba tallada petita. Quan sigui toveta hi podem afegir els talls de paó salats i tallats a bocins.

PAS 2: Mentres netegem i tallem petits els xampinyons i els passem per una paella amb oli i orenga i els cuinem.

PAS 3: També hem posat a bullir l'arròs en una olleta amb aigua, sal i un gra d'all pelat.

PAS 4: Un cop els tres ingredients cuinats a banda és hora d'unir-los. Afegim els xampinyons al sofregit de paó i el deixem coure 3 minuts més. Tot seguit afegim l'arròs sense acabar-lo d'escórrer, que deixi una mica de suquet que farà que quedi tot més melós i lligat. Ho remen bé i ja el podem servir.









Bon Profit!