



## Arroz meloso con Pluma Joselito

PLUMA JOSELITO	1 UD
SETAS EN CONSERVA	175 G
ARROZ REDONDO	300 G
CEBOLLA	½ UD
CALDO VERDURA	1 L
GRANA PADANO	35 G
SAL	-
PIMIENTA	-

### PARA LA PICADA

ALMENDRAS	20 G
DIENTE AJO	1 UD
VASO DE CALDO VEGETAL	½ UD

1. En primer lugar, cortamos la cebolla a trozos muy pequeños y la doramos en una cazuela con un poco de aceite de oliva hasta que empiece a transparentar. Cortamos la pieza de Pluma Joselito a dados de unos 6 cm. y la doramos también en la misma cazuela hasta que se dore. Añadimos las setas y salteamos unos 4 minutos más.
2. Ahora, vertemos el arroz y damos unas vueltas. Salpimentamos al gusto.
3. Vertemos el caldo hasta cubrir el arroz y dejamos que lo vaya absorbiendo. A medida que vaya absorbiendo el caldo, vamos añadiendo más cantidad.
4. Aparte, rallamos el queso y hacemos la picada triturando todos los ingredientes.
5. Cuando el arroz esté al dente, aproximadamente 16 minutos, agregamos la picada que hemos triturado y apagamos el fuego.
6. Por último, añadimos el queso rallado y servimos de inmediato.