

Arroz con puerro, apio, espinacas y champiñones

INGREDIENTES:

- 80 g de puerro
- 50 g de pimiento verde
- 25 g de tallo de apio
- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 50 g de vino blanco
- 150 g de hojas de espinacas frescas
- 300 g de arroz de grano largo
- 800 g de agua
- 1 Pastilla de caldo de verduras
- ½ cucharadita de sal
- 1 lata de champiñones laminados en conserva (peso escurrido 180)
- Un pellizco esplendido de cúrcuma



PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el aceite, caliente **2 min/120°/vel 1**. Añada el puerro, el pimiento y el apio. Trocee, **2 seg vel 5** y sofría **6 min/120°/vel 1**.
2. Incorpore el vino y programe **2 min/120°/vel 1** sin el cubilete para favorecer la evaporación del alcohol.
3. Añada las hojas de espinacas y rehogue **1 min/120°/giro inverso/vel1**.
4. Agregue el arroz y mezcle **1 min/120°/giro inv/ vel 1**.
5. Incorpore el agua, la pastilla de caldo, la cúrcuma, la sal y los champiñones. Programe **16 min/100°/giro inv/vel 1**. Vierta el arroz en una fuente y extiéndalo con la espátula . Sirva inmediatamente.