

Recetas

Arroz aromatizado con hongos *maitake*



Ingredientes (para 4)

- 360 cc de arroz blanco
- 500 cc de agua para cocer el arroz
- 100 g de hongos *maitake* frescos
- 200 cc de agua para cocer los *maitake*
- 1 cucharadita de sal
- 100 cc de salsa de soja
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 1 cucharada de azúcar

Preparación

1. Trocee los hongos *maitake* en taquitos con las manos. Cuézalos en 200 cc de agua condimentada con la salsa de soja, el azúcar, la sal y el aceite.
2. Lave el arroz blanco y escúrralo en un colador mientras se cuecen los hongos *maitake*.
3. Cuando los hongos *maitake* hayan incorporado todos los sabores, apague el fuego y sáquelos de la cacerola.
4. Añada 500 cc de agua al líquido de cocción que ha quedado en la cacerola.
5. Ponga el arroz escurrido en una arrocera, añada el líquido obtenido en el paso 4, cubra el arroz con los hongos *maitake* cocidos y cocine el conjunto.
6. Mezcle bien antes de servir.