

## ARROZ DORADO

- 150gr de arroz
- 50gr de jamón cocido
- 1 lata pequeña de champiñones
- 30gr de mantequilla
- 600ml de agua
- 1 pastilla de avecrem de carne
- Sal, cebolla, y queso rallado

En un cazo calentar el agua y cuando empiece a hervir añadir la pastilla de avecrem, revolver hasta que se disuelva por completo.

Mientras tanto, lavar los champiñones y picar el jamón.

En una pota fundir la mantequilla a fuego lento, agregar la cebolla, después el arroz y remover bien para que se impregne el arroz con la mantequilla, añadir el jamón y los champiñones.

Mezclar todo bien.

Echar el caldo, una pizca de sal, tapar y dejar 20min a fuego lento. Controlando de vez en cuando para que no se quede sin agua.

Probar, rectificar de sal y dejar reposar tapado 5 minutos más.

Servir en plato hondo y espolvorear queso rallado por encima.

**Nota:** tener agua caliente preparada por si se evapora todo el caldo durante la cocción del arroz.