

## PLATO DE FONDO

# RISOTTO DE ORZOS CON POLLO Y CHAMPIÑÓN



### Ingredientes:

- Aceite De Oliva
- 2 cebollines con lo verde incluido
- 1/2 pimentón verde
- 200 g de champiñones pequeños
- 400 g de pollo picado
- 1 taza de orzo o rosmary
- 1/2 taza de espumante o vino blanco
- 1 taza de tomate en conserva en cubos
- 1 cucharada de ají de color o paprika
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de orégano
- Sal
- 1 ramita de cilantro
- 1 cucharada de concentrado de tomates
- 100 g de crema
- 1 taza de queso mantecoso o del queso que más te guste
- 1/2 taza de queso parmesano rallado

### Preparación

- En un sartén grande poner un chorro de Aceite De Oliva +2 cebollines con lo verde incluido + 1/2 pimentón verde + 200 g de champiñones pequeños y cocinar a fuego muy alto para que los champiñones queden dorados y no boten líquido.



- Cuando estén los champiñones dorados, agregar 400 g de pollo picado en cubos pequeños y cocinar a fuego fuerte para dorar. Si es necesario agrega más Aceite De Oliva. Salpimentar a gusto
- Cuando el pollo esté dorado, agregar 1 taza de Orzo o Rosmarino (los dos son un tipo de pasta con forma de grano de arroz alargado) + 1/2 taza de espumante o vino blanco, mezclar y cuando se evapore el líquido, agregar 1 taza de tomate en conserva en cubos +1 cucharada de ají de color o paprika + 1 cucharadita de pimienta limón +1 cucharadita de ajo en polvo +1 cucharadita de cebolla en polvo +1 cucharadita de orégano + sal al gusto.
- Mezclar y agregar el agua o caldo de pollo necesarios para cubrir por un cm todos los ingredientes +1 ramita de cilantro + 1 cucharada de concentrado de tomates. Mezclar todo, tapar y dejar cocinar 25 minutos
- Cuando la pasta esté lista, destapar, agregar 100 g de crema +1 taza de queso mantecoso o del queso que más te guste + 1/2 taza de queso parmesano rallado, mezclar todo y disfrutar. Si es necesario agrega un poco de agua hirviendo para que quede "calduo".

