

ARROZ AL BRANDY

Ingredientes:

- 350 gr. de arroz
- 40 gr. de mantequilla
- 200 gr. de brandy
- 10 gr. de aceite de oliva
- 200 gr. de nata líquida
- 2 dientes de ajo fileteados
- 100 gr. de queso Parmesano rallado
- 200 gr. de champiñones en láminas
- 1 cucharadita de mostaza
- 2 pastillas de caldo de ave
- 300 gr. de agua
- Azafrán en hebras

Preparación:

Poner la mariposa en las cuchillas, incorporar 40 gr. de mantequilla, 10 gr. de aceite y los ajos fileteados.

Programar 4 minutos, temperatura varoma, velocidad 2 (no poner el cubilete en la tapa). A continuación añadir los 200 gr. de champiñones y programar 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Sin abrir la máquina, incorporar a través del bocal los 350 gr. de arroz y rehogar programando 2 minutos, temperatura varoma, velocidad 1 .

Añadir 100 gr. de brandy, 200 gr. de nata líquida, las dos pastillas y media de caldo de pollo, 300 gr. de agua caliente y las hebras de azafrán. Programar 12 minutos, temperatura varoma, velocidad 1 (colocar el cesto metálico invertido para evitar salpicaduras).

Espolvorear con el queso parmesano y condimentar con una cucharada de mostaza.

Remover y verter sobre una bandeja resistente al calor.

Una vez en la mesa, rociar con los otros 100 gr. de brandy y prenderlo con una cerilla. Cuando la llama se apague servir inmediatamente.