

*Arroz al curry con *Hydnum repandum*.*



Ingredientes:

- (4 personas) 4 vasitos de arroz, 300 gr. de *Hydnum repandum*, un botellín (200 ml.) de cerveza, 6 vasitos de caldo, 1 cebolla pequeña, 2 cucharaditas de curry, unas hebras de azafrán, 3 cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta.

Elaboración:

- Lavar bien las setas, secarlas y trocearlas. Sofreír la cebolla picada en una cazuela grande con el aceite durante 3 minutos. Incorporar las setas y rehogarlas durante 2 ó 3 minutos, añadir el arroz y dorarlo, también a fuego fuerte sin dejar de remover durante 1 minuto. Verter el caldo caliente y la cerveza e incorporar unas hebras de azafrán y el curry. Salpimentar, remover un poco, los ingredientes y dejar cocer al menos durante 20 minutos.
- Acabada la cocción retirar del fuego, dejar reposar un par de minutos tapado y servir enseguida.