



Arròs cremós amb múrgoles i amb pomesà

Ingredients per a una persona:

100 g de múrgoles
25 g de mantega
15 g de formatge pomesà
100 g d'arròs Carneroli
1/2 escalunya
250 cl de suc de rostit

El suc de rostit:

L'heu de fer amb una gallina rostida a la catalana i només heu d'aprofitar-ne el brou.

Elaboració:

En una paella antiadherent, poseu-hi 10 g de mantega i els bolets. Deixeu-los coure i, a mitja cocció, afegiu-hi les escalunyes picades. Deixeu-ho enrossir, salpebreu-ho un xic i, finalment, afegiu-hi l'arròs. Sofregiu-ho un instant i ja podeu tirar-hi el suc del rostit ben calent. Feu-ho bullir durant set minuts a foc fort. Seguidament, hi acabeu d'afegir la resta del suc de rostit, procurant de remoure-ho perquè l'arròs deixi anar tot el midó.

Quan hagi bullit quinze minuts, traieu-ho del foc i afegiu-hi el pomesà ratllat i la mantega que us quedi. Aneu-ho remonent tot plegat fins que l'arròs sigui ben cremós.

Acabat i presentació:

Per acabar, poseu dins d'un motlle rodó l'arròs i, si voleu, podeu posarhi uns quants bolets que haureu saltat a la paella.