

# Arroz meloso con setas y langostinos

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 35 '
- 4
- 
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Las setas son ricas en vitaminas de tipo B.

## Modo express

1. Lave los langostinos y pélelos dejando las colas. Reserve las cabezas y las cáscaras.
2. Para hacer un caldo, vierta en la cubeta 8 medidas del agua, las cabezas y cáscaras de los langostinos, 1/2 cebolla pelada partida en dos, el laurel, 1 tomate troceado y un poco de pimienta y sal. Programe el menú Freír/Sofreír 20 minutos a 162º; cuando acabe cuele y reserve fuera de la cubeta.

3. Programe de nuevo el menú Freír/Sofreír, esta vez 15 minutos a 180°. Dore los ajos y el resto de la cebolla; agregue las setas cortadas.
4. Cuando falten 3 minutos para acabar, agregue el otro tomate troceado, el arroz, el romero y el azafrán. Rehogue y luego añada la sal y 4 medidas del caldo preparado en el punto 2. Programe el menú Arroz.
5. Al finalizar el programa, abra la tapa, remueva y coloque los langostinos encima del arroz. Vuelva a cerrar la tapa y deje reposar durante 5 minutos. Si está muy seco, añada una medida más de caldo y remueva.
6. Sirva inmediatamente.