

## *Arroz al vino tinto con Lactarius deliciosus.*



### **Ingredientes:**

- 150 gr. de *Lactarius deliciosus*, 250 gr. de arroz, ½ lt. de vino tinto, 2 cebollas, 2 zanahorias, 3 lonchas finas de jamón, 4 cucharadas de queso rallado (preferiblemente de tipo parmesano), aceite de oliva, sal, pimienta, tomillo y vinagre.

### **Elaboración:**

- Limpiamos bien las setas y en un bol se las mezcla con la mitad del vino tinto. Dejamos reposar.
- Picamos la cebolla y una zanahoria y en un poco de aceite de oliva. Lo rehogamos. Añadimos el arroz. Espolvoreamos con tomillo y añadimos el vino restante.
- Escurrimos los *Lactarius deliciosus* y los añadimos al arroz. Salpimentamos y terminamos de cocer el arroz.
- Pelamos la otra zanahoria y la troceamos en tiras alargadas. Cortamos el jamón en tiras finas y lo salteamos con una cucharada de aceite de oliva. Añadimos las tiras de zanahoria, mezclándolo todo bien.
- Ponemos un chorrito pequeño de vinagre y espolvoreamos con pimienta. Mezclamos con el arroz la mitad del queso rallado y la otra mitad la ponemos por encima del arroz con la mezcla de jamón y zanahoria.
- Servir el plato muy caliente.