

ORZO CON CHAMPIÑONES Y PARMESANO

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Ideal para 4 personas



Ingredientes:

- 2 tazas de caldo de pollo o vegetales (y más según sea necesario)
- $\frac{3}{4}$ taza de pasta orzo crudo*
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 8 onzas de champiñones, limpios y cortados en cuartos
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharaditas de condimentos Italianos
- 1 cebolla chalota*
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- $\frac{1}{2}$ taza de parmesano rallado

Instrucciones:

1. En una olla mediana, hervir el caldo de pollo y agregar el orzo, cocinar hasta que esté al dente, aproximadamente 10 minutos. (Agrega más caldo de pollo a la olla si es necesario, puede que la pasta absorba todo el líquido durante el proceso de cocción).
2. Mientras se cocina la pasta, calienta el aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio alto y agrega los champiñones, saltear, revolviendo con frecuencia hasta que estén ligeramente tiernos.
3. Agrega los condimentos italianos y las chalotas a la sartén y cocina, revolviendo durante aproximadamente 1 minuto.
4. Al momento de escurrir el orzo, reservar $\frac{1}{2}$ taza del caldo en el que se cocinó, porque lo utilizarás después.
5. Agrega el orzo cocido a la sartén con la mezcla de champiñones, junto con $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{3}$ taza del caldo de pollo que reservaste al cocinar la pasta, cocina a fuego lento hasta que la mayor parte del líquido se evapore.
6. Retíralo del calor, sazona con sal y queso parmesano rallado; revuelve para combinar y sirve de inmediato. A disfrutar de esta delicia.

Notas:

*Si no eres fanático de la pasta orzo, puedes usar cualquier pasta corta o inclusive marmaron (peal couscous).

*Si no tienes cebolla chalota, puedes sustituir por cebolla morada.

www.unapizcadeluna.com