Trevijano

ARROZ INTEGRAL CON TRIGUEROS, MEJILLONES Y LIMÓN



Receta

Ingredientes

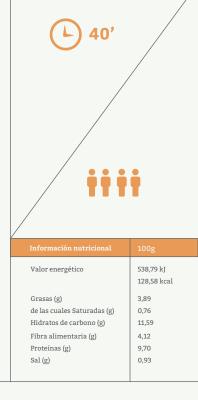
- 1 paquete de arroz integral con trigueros Trevijano
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 6 q de sal
- Ralladura de 1 limón
- 1 kg de mejillones
- Pimienta negra recién molida



Arroz Integral con Trigueros

Preparación

- **1 –** Limpiar los mejillones de las impurezas y barbas o filamentos verdes con un cuchillo y lavar bien bajo el agua.
- **2 –** En una olla, añadir 1 cucharada de aceite de oliva, calentar y añadir los mejillones, un poco de pimienta recién molida, tapar y cocinar 6-8 minutos. Retirar del fuego y reservar en un plato. Cuando enfríen retiramos las conchas y reservamos la carne.
- 3 Mientras tanto con un paquete de arroz integral de Trevijano, solamente tenéis que calentar una cazuela baja con 2 cucharadas de aceite de oliva, y añadir el arroz. Remover todo 1 minuto bien. Añadir 830 ml de agua caliente y 6 gr sal. Cocinar 20-25 minutos a fuego medio-alto. Retirar del fuego, añadir los mejillones, mezclar y dejar reposar 5 minutos.
- **4 –** Por último, servir y añadir la ralladura del limón por encima y a disfrutar de una comida sencilla.





Tambíen se puede acabar este plato con un poquito de queso parmesano expolvoreado.