



<https://www.mepillasquisando.com>



1071 - RISOTTO DE SETAS



INGREDIENTES:

300 gr. de Arroz carnaroli (O redondo).
150 gr. de Setas.
1 L. de Caldo de Verduras.
100 gr. de Queso rallado.
50 ml. de Vino blanco.
1 Cebolla.
2 Dientes de Ajo.
40 gr. de Mantequilla.
Sal, Pimienta y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

En un cazo con un poco de aceite cocinamos las setas troceadas y un poco de sal, retiramos y reservamos. En el mismo aceite incorporamos la cebolla cortada en daditos y los ajos laminados. Al rato incorporamos el arroz y lo mareamos un par de minutos, en todo momento movemos el arroz para que suelte el almidón y quede cremoso. A continuación agregamos el vino y dejamos que evapore el alcohol. Incorporamos el caldo (caliente) poco a poco, cubriendo el arroz. Cuando se quede sin caldo incorporamos más caldo, siempre a fuego medio. Así hasta agotar el caldo. Ahora incorporamos las setas, la mantequilla y el queso, mezclamos muy bien. Acompañamos con unos dedos de pollo empanados o una ensalada.

<https://www.mepillasquisando.com>