



RISOTTO CON CHAMPIÑONES/SETAS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 15 min 30 min

Ingredientes

Arroz: 400 g de grano corto
Champiñones/setas: 200 g a partes iguales y fileteados
Caldo de ave o verdura: sobre 1 litro
Cebolla: 130 g
Queso parmesano: 100 g
Mantequilla: 60 g (a temperatura ambiente) (Podemos sustituir 30 gr por Aceite de oliva)
Ajo: 1/2 diente grande
Sal: una cucharadita
Pimienta: al gusto
Perejil: 1 manojito



Preparación

1. Rallar el queso y reservar.
2. Lavar los champiñones y setas a fondo, quitando la base que da al suelo, luego cortarlos y sofreírlos en 30 gr de mantequilla o aceite de oliva; salpimentar.
3. Lavar un puñado de perejil y cortar finamente con medio diente de ajo.
4. Mantener el caldo bien caliente (llevar a ebullición).
5. Picar la cebolla en "brunoise" (corte en daditos regulares de entre 1 y 3 mm. de lado), ponerla en una cacerola con la mantequilla restante, dorarla y añadimos el arroz; removiendo y añadiendo un poco de caldo hirviendo de vez en cuando para cocinar el arroz. (Unos 20 minutos, según arroz)
6. Cinco minutos antes de levantar la cacerola del fuego, probar el risotto y, si es necesario, salpimentar.
7. Luego en una fuente de servir agregar al arroz las setas, el perejil y el ajo picado y tres cucharadas de queso parmesano, incorporándolas a la perfección.
8. Servir bien caliente.

Notas

- *El caldo de ave o verdura se puede sustituir por agua y dos pastillas de caldo, pero tendremos que reducir la cantidad de sal.*

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Risotto con champiñones	Arroces y Pastas	01	21-12-2024	1 de 1