

Risotto con champiñones/setas



Ingredientes: (Para 6 personas)

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

Nota: el caldo de ave o verdura se puede sustituir por agua y dos pastillas de caldo, pero tendremos que reducir la cantidad de sal.

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.