

RISOTTO DE SETAS



Preparación

En una sartén añadir mantequilla y aceite. Saltear las escalonias o cebolla lo que más o guste o tengáis en la despensa. Añadir la setas y remover con cuidado. A continuación rehogar el arroz hasta que esté bien doradito. Bañar con el vino blanco y subir el fuego para evaporar el alcohol. Añadir el caldo caliente, he utilizado mitad caldo de miso y mitad caldo de verduras. Remover constantemente y suavemente durante 15-17 minutos. Añade caldo caliente si se va quedando seco el arroz. Cuando apagues el fuego añade un trocito de mantequilla y parmesano hasta que quede bien cremoso el risotto de setas. Decóralo con algunas de las setas utilizadas.

INGREDIENTES

175 GR DE ARROZ PARA RISOTTO
6 ESCALONIAS
100 GR DE PARMESANO
1/2 VASO DE VINO BLANCO
MANTEQUILLA
1/2 LITRO DE CALDO
ACEITE DE OLIVA
90GR DE BOLETUS
90 GR DE ROSSINYOLS
100 GR DE SHITAKE, CHAMPIÑONES