

Libreta: Recetas tradicionales

Creado: 26/03/2018 22:43

Actualizado: 27/03/2018 13:29

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/verduras-al-horno-con-arroz-blanco-y-verdel-a-la-plancha.html>

Risotto de setas

INGREDIENTES (para 4 personas)

- 400 gr de arroz arborio
- 2 cebollas tiernas o cebolleta
- 500 gr de setas
- 1 litro de caldo de verduras o de ave
- Aceite y sal
- 150 gr de queso rallado (Parmesano o Grana Padano)
- Una trufa (opcional)

ELABORACIÓN

Sofríe a fuego mediano la cebolla bien picadita hasta que empiece a coger color dorado.

Limpiar las setas retirando la parte baja del tallo y los posibles restos de tierra. Picarlas y añadir las a la cebolla. Sazona y rehógalo todo junto 5 minutos.

Rallar el queso y reservar.

Agrega el arroz y vuelve a rehogar.

Poner a calentar el caldo y mantener en este estado.

El procedimiento es ir añadiendo caldo a medida que vaya haciendo falta para que se mantenga siempre meloso removiendo continuamente. Cocer durante 20 minutos más o menos. Ir probando hasta conseguir la textura del arroz correcta.

Fuera del fuego añadir el queso y la trufa rallada.

Servir inmediatamente.

NOTAS

Si no se encuentra una bandeja de setas variadas, vale con mezclar champiñón y setas de cardo.

La trufa se consigue sin problemas en Hipercor, viene en un botecito pequeño con dos trufas.

El caldo mejor natural hecho de pollo y verduras y desgrasado, aunque el caldo de pollo en tetrabrik nos puede sacar de un apuro.