



RISOTTO DE SETAS



PORCIONES
2



PREPARACIÓN
10 mins



COCCIÓN
40 mins



DIFICULTAD
5/10

INGREDIENTES

— en el kit —

1. Arroz arboreo 1 1/2 taza
2. Romero 3 gr
3. Pimienta negra 2 gr
4. Perejil 2 gr
5. Ajo en polvo 2 gr
6. Sal fina 4 gr

— adicionales —

1. Aceite de oliva o mantequilla 3 cucharadas
2. Champiñones 500 gr
3. Cebolla cabezona 1
4. Vino blanco 1 taza
5. Caldo (de pollo o vegetal) 6 tazas
6. Parmesano 1/3 taza

INSTRUCCIONES

1. Calienta el caldo de pollo o vegetales y reserva.
2. Corta los champiñones en cuartos y la cebolla en cubitos finos.
3. Calienta dos cucharadas de aceite de oliva o mantequilla en una olla mediana y saltea los champiñones hasta lograr un color dorado. Pasalos a un bowl y reserva.
4. Añade 1 cucharada de aceite de oliva o mantequilla a la olla donde se cocinaron los champiñones y añade la cebolla previamente cortada. Sofrie hasta que se vea transparente.
5. Añade la mezcla de hierbas, sal y pimienta y revuelve. Luego, añade el arroz arbóreo y sofríe hasta que cada grano se vea pálido y ligeramente tostado, y estén brillando con el aceite que se había añadido previamente.
6. Añade la taza de vino blanco y revuelve constantemente hasta que el vino este completamente absorbido.
7. Añade 1/2 taza de caldo caliente y revuelve. Deja que se absorba casi por completo antes de añadir 1/2 taza más de caldo. Continúa así hasta que el arroz este al dente, firme por dentro y suave por fuera, masa o menos 15 - 20 minutos.
8. Retira del fuego y mezcla los champiñones salteados (incluyendo cualquier líquido que hayan soltado) y añade el queso parmesano. Sazona con sal y pimienta negra si lo ves necesario.

SUGERENCIAS & TIPS



1. Antes de comenzar a cocinar activamente, alista todos tus ingredientes para que en los momentos clave no tengas ningún inconveniente. Recomendamos también leer la receta de principio a fin por si acaso te falta algún ingrediente.



2. Los champiñones sueltan mucho líquido pero ten paciencia que eventualmente se evaporará y comenzarán a dorarse. Para un resultado profesional espera a que tomen un color dorado.



3. Sofreír las hierbas aromáticas junto con la cebolla en este paso hace que las hierbas suelten todos sus aceites infusionándolo el plato de sabor. Si sientes que le hace falta aceite o mantequilla no dudes en agregarle un poco más.



4. Ten paciencia al añadir el arroz y déjalo absorber el sabor de todos los ingredientes que has estado cocinando.



5. Espera hasta que el arroz este ligeramente transparente y se vea cada grano brillante con el tipo de grasa que hayas utilizado. Cuando logres esto puedes añadir el vino blanco.



6. Las recetas clásicas de risotto no llevan crema de leche porque el almidón de este tipo de arroz es suficiente para lograr un producto final cremoso y suave.

Lo importante es **revolver** constantemente, evitando así que se pegue al fondo de la olla y que suelte todo el almidón.



7. Cuando el arroz este en su punto apaga el fuego para evitar que se seque en exceso. En este momento incluye el queso parmesano, los hongos previamente salteados, y un poco más de sal o pimienta si lo necesita. Le queda bien un poco de aceite de oliva o un chorrito de limón.