

# Risotto de champis con pesto de rúcula



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Anoqui



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 250 gr de Arroz de grano largo
- 200 gr de Champiñones
- 100 gr de Rebozuelos (otro tipo de seta)
- 100 gr de cebolleta picada
- 150 gr de Parmesano rallado
- 30 gr de Mantequilla
- 1 litro de Caldo de ave
- 150 gr de Vino blanco
- 50 gr de Aceite de oliva virgen extra
- Para el pesto de rúcula:
- 100 gr de Hojas de rúcula
- 2 Dientes de Ajo
- 10 gr de Piñones
- 70 gr de Parmesano rallado
- 100 gr de Aceite de oliva 0,4
- 100 gr de agua

## Preparación:

### Paso 1

Pelamos y le quitamos el germen a los 2 dientes de ajo, los trituramos en un vaso americano junto con los 100 gr de rúcula, los 10 g de piñones, los 100 g de agua y los 70 gr de queso parmesano.

### Paso 2

Añadimos los 100 gr de aceite de oliva poco a poco hasta emulsionar, lo cubrimos con film y reservamos sobre hielo, para evitar la oxidación.

### Paso 3

Calentamos el litro de caldo en una cazuela y lo mantenemos caliente.

#### **Paso 4**

*Calentamos los 50 gr de aceite en otra cazuela, agregamos los 100 g de cebolleta y la sudamos 3 minutos a fuego bajo, sin que coja color, agregamos los 250 gr de arroz y seguimos sudando otro minuto, añadimos los 150 gr de vino blanco y reducimos a seco.*

#### **Paso 5**

*Añadimos el caldo caliente poco a poco sin dejar de remover, de darle vueltas con una cuchara de madera, y cocemos el arroz así durante 17 minutos, hasta que quede homogéneo y untuoso.*

#### **Paso 6**

*Durante el tiempo de cocción, salteamos los 200 g de champis y los 100 g de rebozuelos a fuego vivo de 3 a 5 minutos por separado, sazonomos ligeramente y reservamos caliente. Al final de la cocción del arroz, agregamos los 150 gr de parmesano rallado y los 30 g de mantequilla, las setas y el pesto de rúcula, revolvemos enérgicamente hasta que quede cremoso y rectificamos de sal si fuera necesario.*