Risotto de setas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 5 tazas de arroz (de la variedad Arborio)
- 1 l. de caldo de pollo
- 250 gr. de setas (o champiñones)
- !/2 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 vaso de vino blanco
- 75 gr. de queso rallado o en polvo
- mantequilla
- sal
- nata líquida

Preparación:

Paso 1

Corta primero la cebolla y los ajos, picadico todo. Y en otro plato, las setas troceadas. Luego pon el caldo de pollo a calentar, porque este risotto necesita que le vayamos incorporando el caldo poco a poco y calentico. En una sartén o cazuela pon la cebolla picadica y el ajo y lo dejas que se rehogue con un poco de mantequilla. Incorpora también las setas troceadas y echa un poco de sal. Dejamos que se cocine poco a poco hasta que suelten todo el agua. Con el fuego suave echa el arroz y remueve. Echa el vasico de vino blanco y un cucharón del caldo de pollo. Sigues removiendo hasta que se evapore. Más o menos unos 5 minutos. Una vez evaporado el primer cazo de caldo, echa otro y sigue removiendo... y así hasta que acabes el caldo. Se supone que tendrá una textura melosa, pero no muy blando. Cuando creas que está en su punto, echa el queso rallado, un poco de mantequilla y remueve bien. Al final de todo, para conseguir un arroz todavía más cremoso, echa un poco de nata líquida.