Risotto de champiñones

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

Creador: Daniel Olmedo M **Recetizador:** Anoqui



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

Descripción:

Un plato delicioso que nunca falla en mi cocina.

Ingredientes para 4 personas :

- 250 gr de Arroz
- 1 bandeja de Champiñones laminados
- 1/2 Cebolla
- 2 tazas de Caldo de ave
- 4 cucharadas de Parmesano rallado
- 2 cucharadas de Vino blanco
- Aceite
- Sal

Preparación:

Paso 1

Primero picamos la cebolla muy fina y limpiamos bien los champiñones si no vienen limpios. Luego, en una sartén grande anti-adherente con un chorrito de aceite, cocinamos durante unos 8 minutos los champiñones, la cebolla y el arroz.

Paso 2

Una vez el arroz tome un tono dorado, añadimos el caldo y el vino, llevando el conjunto a ebullición. Entonces bajamos a fuego muy suave y lo dejamos cocinar entre 15 y 20 minutos, vigilando la reducción de líquido.

Paso 3

Pasado este tiempo, añadimos el queso parmesano, removemos bien todo y dejamos reposar unos minutos antes de servir.