

Risotto al champiñón gratinado



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Ana Maria Mende



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 tacitas de arroz
- 8 tacitas de agua
- un vaso vino blanco
- 250 gr de champiñones cortados
- 200g de nata para cocinar
- 1 cebolla
- 200gr carne picada
- queso para gratinar
- sal , pimienta molida y pimentón dulce

Preparación:

Paso 1

En una olla ponemos un chorrito de aceite de oliva, la carne picada, salpimentar y el pimentón. Cuando este a medio hacer le añadimos la cebolla los champiñones y el vino y dejamos hasta que rehogue todo. A continuación le ponemos el arroz sin parar de mover para que no se pegue, anteriormente habremos puesto en una ollita independiente el agua a hervir y se la añadiremos al arroz hasta que este se cueza. Cuando este casi listo pondremos la nata hasta que reduzca, lo emplataremos en una fuente de barro con queso rallado por encima y al horno previamente caliente a 150°C.