Risotto al champiñon gratinado

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Chente Madrid



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 casí 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.