RISOTTO E FUNGHI

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio

Descripción:

Cremoso y sabroso

Ingredientes para 6 personas :

- 500 GR de ARROZ
- 12 CHAMPIÑONES MEDIANO
- 1 CEBOLLA MEDIANA
- CALDO DE AVE
- 100 GR. de MANTEQUILLA
- QUESO PARMESANO
- ACEITE DE OLIVA
- SAL
- 100 GR de PARMESANO RALLADO GRUESO
- PEREJIL PICADO

Preparación:

Paso 1

Pelar y cortar la cebolla muy picada. Cortar también los champiñones en taquitos de 1 cm.

Paso 2

Calentar unas 6 cucharadas de aceite en la sartén y poner la cebolla a sofreír. Cuando esté medio hecha, agregar los champiñones

Paso 3

Cuando la verdura esté pochada, añadir el arroz y dorarlo durante un minuto aproximadamente.

Paso 4

Después añadir el caldo de ave y echar la sal. Poner a hervir el arroz a fuego medio. Cuando el arroz este prácticamente hecho, añadir la mantequilla, removerlo todo y después el parmesano. Dejarlo reposar 5 minutos una vez esté hecho.

Paso 5

En una bandeja de horno ponemos papel sulfurizado y extendemos el parmesano greso, cubrimos con papel y colocamos otra bandeja encima para que quede fino y horneamos. comprobamos para que quede doradito y dejamos enfriar.