Risotto de champis con pesto de rúcula

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

Creador: Anoqui



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250 gr de Arroz de grano largo
- 200 gr de Champiñones
- 100 gr de Rebozuelos (otro tipo de seta)
- 100 gr de cebolleta picada
- 150 gr de Parmesano rallado
- 30 gr de Mantequilla
- 1 litro de Caldo de ave
- 150 gr de Vino blanco
- 50 gr de Aceite de oliva virgen extra
- Para el pesto de rúcula:
- 100 gr de Hojas de rúcula
- 2 Dientes de Ajo
- 10 gr de Piñones
- 70 gr de Parmesano rallado
- 100 gr de Aceite de oliva 0,4
- 100 gr de agua

Preparación:

Paso 1

Pelamos y le quitamos el germen a los 2 dientes de ajo, los trituramos en un vaso americano junto con los 100 gr de rúcula, los 10 g de piñones, los 100 g de agua y los 70 gr de queso parmesano.

Paso 2

Añadimos los 100 gr de aceite de oliva poco a poco hasta emulsionar, lo cubrimos con film y reservamos sobre hielo, para evitar la oxidación.

Paso 3

Calentamos el litro de caldo en una cazuela y lo mantenemos caliente.

Paso 4

Calentamos los 50 gr de aceite en otra cazuela, agregamos los 100 g de cebolleta y la sudamos 3 minutos a fuego bajo, sin que coja color, agregamos los 250 gr de arroz y seguimos sudando otro minuto, añadimos los 150 gr de vino blanco y reducimos a seco.

Paso 5

Añadimos el caldo caliente poco a poco sin dejar de remover, de darle vueltas con una cuchara de madera, y cocemos el arroz así durante 17 minutos, hasta que quede homogéneo y untuoso.

Paso 6

Durante el tiempo de cocción, salteamos los 200 g de champis y los 100 g de rebozuelos a fuego vivo de 3 a 5 minutos por separado, sazonamos ligeramente y reservamos caliente. Al final de la cocción del arroz, agregamos los 150 gr de parmesano rallado y los 30 g de mantequilla, las setas y el pesto de rúcula, revolvemos enérgicamente hasta que quede cremoso y rectificamos de sal si fuera necesario.