Risotto de setas

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

Creador: Jessica Galeron **Recetizador:** mayca47



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 200gr de Arroz especial risotto
- Aceite oliva
- media Cebolla
- 30gr de Bolletus seca
- 1 vasito de Vino blanco
- 750ml/1 cubito seco de Caldo verduras
- 1 CUCHARADA DE MANTEQUILLA
- 100gr de Marmesano rallado

Preparación:

Paso 1

Poner en un bol con agua los trozos de bolletus secos en agua y dejar reposar como 1h, el agua se aprovechara Calentar al sarten y añadir la cebolla bien picadita con el aceite y pochar tapado a temp. media durante 3min. Añadir el bolletus cortado en trozos, el arroz y el vino blanco, tapar duerante 1min. Añadir o el caldo de verduras con el agua de las setas o el cubito de verdura seca con el agua de las setas y agua, sal y pimienta, subir el fuego dejar hervir asi 5min y bajarlo a lento y dejar hacer durante 5min mas. Añadir la mantequilla, remover, un poco de queso parmesano, reposar 2min. Servir y añadir el resto de queso por encima del arroz para decorar y a disfrutarrr