

**Creador:** Jessica Galeron **Recetizador:** ABUTELA



**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 disfrutarrrr