Risotto de Boletus

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

Creador: Luis Muñoz **Recetizador:** Isa Bel



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Para que conseguir la cremosidad adecuada el arroz ha de ser de la variedad arborio o carnaroli

Descripción:

Delicioso plato típico de la gastronomía italiana para disfrutar en otoño.

Ingredientes para 4 personas :

- 200 gr de Arroz Arborio
- 250 gr de Boletus
- 3 cucharadas de Aceite de Oliva
- 750 ml de Caldo de Verduras Gallina Blanca
- 4 Chalotas
- 30 gr de Mantequilla
- Sal
- Pimienta molida

Preparación:

Paso 1

Pelamos, picamos las chalotas muy finas y las rehogamos con el aceite en una sartén honda a fuego suave hasta que se pongan transparentes.

Paso 2

Añadimos el arroz y mezclamos bien.

Paso 3

Incorporamos 200 ml de caldo de verduras caliente, salpimentamos, removemos y dejamos cocer a fuego medio. Cuando rompa a hervir, lo ponemos a fuego lento. Vigilamos la cocción para ir agregando caldo poco a poco, a medida que este se vaya consumiendo. Removemos de vez en cuando.

Paso 4

Cuando estemos a mitad de la cocción se añaden los boletus limpios y troceados.

Paso 5

Retiramos del fuego cuando el arroz aún está caldoso y dejamos que repose tapado durante 1 minuto. Cuando haya reposado añadimos la mantequilla en dados y mezclamos bien para que se derrita.

Paso 6

Servimos el risotto espolvoreado con perejil picado o queso rallado al gusto de cada uno.