

**Creador:** Luis Muñoz **Recetizador:** Mali Diaz Orteg



**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.*