RISOTTO DE SETAS CON BACÓN

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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** ruth lara cresp



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

Es la primera vez que hacia esta receta y la verdad es que nos encanto para volver a repetirla enseguida.

Ingredientes para 4 personas :

- 320 gr de arroz
- 400 gr de setas congeladas
- 1 cebolleta
- 50 gr de beicon
- 2 dientes de ajos
- 1 litro de caldo de verduras
- 50 gr de queso parmesano rallado
- 1 copita de vino blanco
- 20 gr de mantequilla
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Perejil
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Saltear las setas sin descongelar en una sartén con una cucharada de aceite durante 10 minutos y salpimentar. Cortar en tiras el beicon. Retirar la primera capa y las raíces de la cebolleta, lávala y pícala fina. Pela y pica los ajos. Lava, seca y pica el perejil. Pon al fuego el caldo de verduras. Calienta el aceite en una cazuela, añade el ajo cuando empiece a coger color, agrega la cebolleta y pochala durante 5 minutos. Incorporar el beicon y sigue la cocción otros 5 minutos. Añade las setas y el arroz. Sofríe 1 minutos, removiendo y salpimienta. Riega con el vino, deja evaporar a fuego vivo y vierte un cacillo de caldo caliente. Cuece de 15 a 18 minutos, removiendo con cuchara de madera y añadiendo mas caldo caliente a medida que el arroz lo vaya absorbiendo. Aparta la cazuela del fuego y echa el queso parmesano, la mantequilla y el perejil. Remueve bien, hasta que se fundan con el calor del arroz. Tapa y deja reposar 2 minutos. LISTO.