Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Risotto con pato en confit y portobello

1 ración

Ingredientes

- **180gr** de arroz SOS Risotto
- **1** muslo de pato barbarie en confit
- **30gr** de queso idiazabal
- **650ml** de caldo de pollo
- **4 dientes** de ajo
- **½** cebolla dulce
- **250gr** de portobello
- Sal
- Aove

Elaboración

1. En una cacerola ponemos un chorrito de aove y los ajos en brunoise, doramos a fuego medio.
2. Una vez dorados los ajos añadimos la cebolla en brunoise, sal al gusto y pochamos.
3. Cuando ya esté pochado añadimos una pizca de hebras de azafrán y tres portobello cortado en 4-6 partes, sofreímos.
4. Añadimos el arroz, sofreímos y poco a poco vamos añadiendo el caldo, cocinamos a fuego medio.
5. Metemos el muslo de pato al horno a 180 grados (previamente calentado) durante 10-15 min.
6. Retiramos el muslo del horno, desmíganos la carne y añadimos al arroz 5-8 min. antes de retirarlo del fuego junto con el resto de portobellos.
7. Terminado el tiempo, agregamos el queso rallado, movemos y dejamos repostar 3 min. antes de servir.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya