HerZechef



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Risotto de setas

1 ración 943 kcal

Ingredientes

- **25 gr** de mantequilla
- **1/2** cebolla
- **1 diente** de ajo
- **30 ml** de vino blanco
- **120 gr** de arroz
- **100 gr** de setas
- Sal
- Pimienta negra
- Parmesano o padano
- Caldo
- Cebollino picado

POR RACIÓN

Proteínas	**36 g**
Grasas	**37 g**
Hidratos	**112 g**
Fibra	**4 g**

Elaboración

1. En un cazo calentamos una nuez de mantequilla
2. Cuando esté derretida añadimos la cebolla y un diente de ajo picado y damos vueltas hasta que la cebolla esté transparente
3. En este punto añadimos las setas y damos unas vueltas hasta que se ablanden
4. Cuando estén en su punto, añadimos el vino blanco y damos más vueltas hasta que no se note el olor a alcohol
5. Añadimos el arroz, damos vueltas y, en cuanto esté brillante, añadimos un cucharón de caldo y seguimos dando vueltas
6. Cuando veamos que el arroz se ha bebido el caldo, volvemos a añadir otro cucharón y repetimos el proceso
7. Removemos sin parar y repetimos el proceso hasta que el arroz esté cocido y cremoso
8. Añadimos sal y pimienta negra recién molida al gusto
9. Lo mezclamos con queso parmesano para que quede aún más cremoso
10. Rematamos con un poco más de parmesano rallado por encima y cebollino picado

RECOMENDACIONES

El truco siempre es remover.

Hecho con CookNest