

RISOTTO DE SETAS

INGREDIENTES

- 400 gr arroz carnaroli o arborio
- 1 litro caldo de pollo
- 400 gr setas variadas
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 vasito de vino blanco
- 75 gr queso parmesano rallado
- 1 pizca sal y pimienta
- 70 gr mantequilla
- Crujiente de jamón (opcional)



ELEBORACIÓN

En una sartén o cazuela ponemos la cebolla picadita y el ajo. Dejamos que se rehogue con un poco de mantequilla. Incorporamos también las setas troceadas y sazonomos (si vais a utilizar funghi porcini secos tendréis que hidratarlos previamente en agua caliente). Dejamos que se cocinen hasta que suelten toda el agua.

Con el fuego suave echamos el arroz y removemos. Incorporamos el vasito de vino blanco y un cucharón de caldo de pollo caliente que habremos preparado previamente removiendo hasta que se evapore, unos 5 minutos.

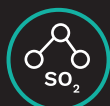
Una vez evaporado el primer líquido incorporamos un nuevo cucharón de caldo de pollo al arroz y seguimos removiendo lentamente con una cuchara de madera. Continuamos repitiendo el proceso hasta que el arroz esté en su punto (dependerá de la clase de arroz que hayáis utilizado, pero habitualmente serán 25-30 minutos). Debéis conseguir una textura cremosa pero no excesivamente blanda. El secreto es que el arroz suelte todo el almidón para conseguir esa textura tan cremosa y característica del risotto italiano.

Cuando consideréis que está en su punto, mezclamos con el queso parmesano rallado, un poco de mantequilla y removemos bien. Si queréis al final podéis echar un chorrito de nata líquida o crema de leche que lo hará aún más cremoso.

Decoramos con unas lascas de parmesano por encima, unas virutas de jamón crujiente y una rama de romero.



LÁCTEOS



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS