

Risotto de setas al parmesano



Elementos del invento:

- 1 litro de caldo de pollo
- 4 puñados de arroz
- 150 gr de parmesano rallado
- 1 bolsa de boletus congeladas (yo del Mercadona)
- 200 ml de vino blanco
- 1 cebolla (hermosa)

Elaboración de los elementos:

En primer lugar sofreimos la cebolla. En otra sartén freímos las setas/boletus.

Calentamos el caldo.

Cuando tenemos sofrita la cebolla añadimos el arroz, luego las setas y por último el vino blanco. Cuando lo ha absorbido el arroz, vamos incorporando el caldo, cazo a cazo, hasta que no ha absorbido uno, no echar el siguiente (es la clave del risotto).

Cuando el arroz tiene la textura que deseamos, retiramos del fuego e incorporamos el queso parmesano.

Comer inmediatamente.

Ale, a disfrutar!!!