



RISOTTO CON CHAMPIÑONES

Ingredientes:

- 3 cucharadas de mantequilla
- ¼ de cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado finamente
- 1 taza de arroz arbóreo
- ½ taza de vino blanco (125 ml)
- ¼ de taza de crema (65 ml)
- 1 taza de champiñones, picados
- 2 tazas de caldo de pollo
- ¼ de taza de queso parmesano

Procedimiento:

1. En una olla caliente la mantequilla, fríe la cebolla y el ajo hasta que estén ligeramente dorados, añade el arroz moviendo constantemente hasta que esté transparente, agrega el vino y deja cocinar hasta que se evapore.
2. Agrega una taza de caldo de pollo caliente y deja cocinar a fuego bajo hasta que el arroz haya absorbido el líquido, incorpora la otra taza de caldo de pollo y los champiñones deja cocinar por 20 minutos más sin dejar que se seque hasta que el risotto adquiera una consistencia cremosa cuidando que el arroz no esté blando.
3. Agrega la crema y el queso, retira del fuego y mueve hasta que el queso se haya derretido, deja reposar por 1 minuto y ofrece de inmediato.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4