



RISOTTO CON SETAS

Ingredientes:

Para las setas:

- 3 cucharadas de aceite
- ½ cebolla, picada
- 1 dientes de ajo, picado
- 250 g de setas, picadas finamente
- Sal y pimienta, al gusto

Para el risotto:

- 5 cucharadas de mantequilla
- ½ cebolla, picada finamente
- 1 ½ tazas de arroz arborio
- ½ taza de vino blanco (125 ml)
- 5 tazas de agua, caliente o más si es necesario
- 2 cucharadas de consomé de pollo
- 150 g de queso parmesano fresco, rallado

Procedimiento:

1. Para las setas, calienta el aceite y fríe la cebolla con el ajo, agrega las setas y deja cocinar hasta que estén cocidas reserva.
2. Para el risotto, en una cacerola calienta 3 cucharadas de mantequilla y fríe la cebolla para que se ablande un poco. Añade el arroz y fríe, moviendo de vez en cuando hasta que esté transparente e impregnado con la mantequilla.
3. Agrega el vino y deja cocinar hasta que se evapore agrega 1 taza de agua caliente y continúa la cocción moviendo constantemente hasta que el arroz haya absorbido el líquido. Sigue incorporando, poco a poco, el agua caliente y espera que el arroz lo absorba cada vez sin dejar que se seque.
4. Deja cocinar por 25 minutos o hasta que el risotto adquiera una consistencia cremosa pero cuidando que el grano esté blando cuando el risotto esté casi cocido agrega las setas y

continúa la cocción. Retira del fuego.

5. Agrega el resto de la mantequilla y sazona con el consomé añade el queso parmesano y revuelve con cuidado para que no se bata. Tapa la cacerola y deja reposar 1 minuto. Sirve de inmediato y espolvorea con más queso parmesano.

Tiempo de preparación:	40 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4