

Risotto de mezcla de setas

Tiempo de preparación



15 minutos

Tiempo de cocción



35 minutos

Personas



4

Dificultad



Precio



Ingredientes

500 g de "Mezcla de setas Extra" Honza
300 g de arroz arborio
2 chalotas
12 cl de vino blanco
80 cl de caldo de pollo
10 g de mantequilla
2 cucharadas soperas de aceite de oliva
30 g de mantequilla salada
40 g de queso parmesano rallado
Pimienta

Preparación

- 1 En una sartén grande, rehoga la mezcla de setas durante 15 minutos, hasta que esté bien descongelada y no quede agua para cocinar.
- 2 En otra sartén, calienta el aceite de oliva y la mantequilla. rehoga las chalotas y añade el arroz. Mezcla bien para que no se coloree.
- 3 Tan pronto como el arroz esté nacarado, vierte el vino blanco y deja evaporar mezclando. Vierte un cucharón de caldo caliente y mezcla. Continúa la cocción añadiendo un poco de caldo y sigue cocinando el arroz unos 20 minutos.
- 4 Cuando el risotto esté cocido, añade las setas e incorpora la mantequilla fría. Mezcla bien y sirve con parmesano.