

Risotto de setas

Descripción

El **risotto** es una preparación que tiene al arroz como ingrediente principal. Su origen se encuentra en las regiones italianas de **Lombardía** y **Piamonte**.

El objetivo de su preparación, es que el arroz pueda liberar **almidón** y a su vez absorber diferentes **sabores**.

Esta receta me la ha pasado Raquel, a la que según parece le queda espectacular. He seguido sus pautas, pero (como casi siempre) he hecho algunos cambios.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 2 vasos de arroz (de los de duralex de toda la vida).
- * 40 gr de queso parmesano rallado.
- * 150 gr de setas surtidas. Aquí es donde he hecho un cambio: ella ha puesto las de Mercadona congeladas y yo he puesto un tarro que ya vienen hechas.
- * 1 cebolleta pequeña entera.
- * Un litro de caldo de pollo. Aquí he hecho otro cambio: ella ha puesto agua con 1/2 pastilla de pollo por persona.
- * Una nuez de mantequilla.
- * Un chorrito de nata o leche evaporada, perejil.



Preparación:

Poner el caldo en un cazo a hervir y mantenerlo caliente durante toda la preparación del risotto. En una cazuela baja y ancha ponemos aceite de oliva y pochamos en él la **cebolleta muy, muy picada**. Cuando este pochada echamos la setas.



Si son frescas o congeladas lo rehogaremos mas que si son ya hechas. Removemos para que se mezcle todo bien y añadimos el arroz. Seguiremos removiendo para que el arroz vaya cogiendo los sabores.

Empezamos a añadir el caldo, **siempre caliente**, ponemos tres cazos y mezclamos todo bien, cuando se empieza a quedar seco, añadimos mas caldo y así hasta que veamos que empieza a estar cocido (yo he gastado el litro completo de caldo, mas un vaso de agua). Vamos rectificando de sal, teniendo en cuenta que el queso que le pongamos ya tiene sal.



Llegados a este punto, la cocción del arroz es muy subjetiva, porque a unos nos gusta que quede enterito y otros un poco mas cocido. Cuando el arroz este a nuestro gusto, apagamos el fuego, añadimos **el chorrito** de nata o leche evaporada, la nuez de mantequilla y el parmesano. Removemos un poco para que se mezcle todo, añadimos el perejil y servimos.

No tiene mas misterio nuestro risotto.

Categoría

1. Arroces

Fecha de creación

septiembre 10, 2014

Autor

admin