

RISOTTO DE HONGOS DE PINO

Ingredientes:

Arroz carnaroli 250 gr

Hongos de pino 25 gr

Portobellos 6 u

Ajo 1 diente

Echalote 2 u

Manteca 2 cdas

Aceite de Oliva

Vino blanco 50 cm³

Caldo de verduras deshidratado 1 cda

Parmesano 2 cdas

Tomillo 2 ramitas

Mascarpone 1 cda

Perejil para decorar

Preparación:

Hidratar los hongos secos en agua tibia por lo menos 1 hora antes.

Disolver el caldo deshidratado en 1 litro de agua hirviendo. Agregar sal de ser necesario.

Cortar los portobellos en cuartos y saltearlos en la cacerola, donde luego vayas a preparar el risotto, junto con el ajo y el aceite de oliva. Condimentar con tomillo y sal. Retirar y reservar.

Pelar los echalotes y saltearlos en 1 cda de manteca y aceite de oliva en la misma cacerola. Cuando transparenten agregar el arroz y revolver para nacarar. Agregar el vino blanco y dejar que evapore el alcohol por 1 o 2 minutos. Incorporar entonces los hongos de pino previamente hidratados y escurridos. Revolver y cocinar 1 minuto.

Incorporar caldo hasta cubrir el arroz y revolver. No es necesario que revuelvas constantemente, pero sí hazlo seguido para que el arroz desprenda todo su almidón y logres la consistencia correcta del risotto. Cuando se está consumiendo el líquido agregá más caldo hasta cubrir nuevamente y así sucesivamente.

Pasados los 10 minutos de cocción agregar los portobellos con el ajo y el tomillo.

A los 15 minutos de cocción andá agregando líquido de a poco porque ya le falta poco al risotto para estar listo. Suele tardar unos 18-20 minutos.

Cuando ya evaporó el líquido y está a punto el arroz, entonces apagá el fuego agregá 1 cucharada de manteca y revolvé bien para que todo el risotto tome brillo. Agregá queso de rayar y mascarpone. Dejalo reposar 1 minuto y listo para servir!!

Decorar con perejil por encima.