

Risotto de hongos

Ingredientes

Para 4-5 personas

300 g de arroz Arborio

1 cebolla grande o 2-3 cebollas pequeñas frescas

400 g de hongos de París picados

Un pequeño perejil

1 clavo de ajo picado

Aceite de oliva

75 CL de caldo de vegetales (a veces un poco más)

1 o 2 bolas de mozzarella

parmesano

Preparación

1. Dora los champiñones en una sartén con un poco de aceite, perejil y ajo. (Si se está agotando el tiempo, este paso se puede eliminar: los champiñones se agregarán directamente al arroz).
2. Dora las cebollas picadas en una cacerola o wok.
3. Cuando las cebollas estén doradas, agregue el arroz y revuelva hasta que se vuelva translúcido
4. Agregue los champiñones (con su jugo).
5. Luego agregue el caldo, cucharón tras chorro. Espere entre cada cucharada para que el caldo sea absorbido. Esta operación dura unos 20 minutos.
6. Al final de la cocción, incorpore la mozzarella cortada en pedazos y revuelva hasta que se encuentre.
7. Sirva de inmediato, con Parmesan para aquellos que quieran.

Variante

Este risotto también es muy bueno con pimientos (2 medios) y camarones (2 bandejas de camarones cocidos): traemos los pimientos de vuelta con las cebollas. Mientras tanto, traemos de nuevo una pequeña sartén aparte de los camarones en un poco de aceite de oliva, agregando ajo (que no debe arder).

Luego vamos al paso 3 y agregamos los camarones cuando el arroz esté cocido.