

Risotto de champiñones

Ingredientes

Para 4-5 personas

300 g de arroz arbóreo
1 cebolla grande o 2-3 cebollas frescas pequeñas
400 g de champiñones frescos en rodajas
un poco de perejil
1 diente de ajo picado
Aceite de oliva
75 cl de caldo de verduras (a veces un poco más)
1 o 2 bolas de mozzarella
parmesano

Preparación

1. Dorar las setas en una sartén con un poco de aceite, perejil y ajo. (si el tiempo es corto se puede omitir este paso: los champiñones se añadirán directamente al arroz).
2. Dorar las cebollas cortadas en rodajas en una cazuella o wok.
3. Cuando las cebollas estén doradas, agrega el arroz y revuelve hasta que esté transparente.
4. Agrega los champiñones (con su jugo).
5. Luego añade el caldo, cazo a cazo. Espera entre cada cazo hasta que se absorba el caldo. Esta operación dura aproximadamente 20 minutos.
6. Al final de la cocción añadir la mozzarella cortada en trozos y remover hasta que se derrita.
7. Servir inmediatamente, con parmesano para quien quiera.

Variante

Este risotto también queda muy bueno con pimientos (2 medianos) y gambas (2 bandejas de gambas cocidas): dorar los pimientos con la cebolla. Mientras tanto, dorar las gambas en una sartén pequeña con un poco de aceite de oliva, añadiendo el ajo (que no debe quemarse).

Pasamos entonces al paso 3, y añadimos las gambas cuando el arroz esté cocido.