

## Ingredientes

Orzo: 250g

Chalotas: 3

Caldo: 1L

Mantequilla: 40g

Pimienta

, , , , , , , , , ,

Setas: 450g

Vino blanco: 100 ml

Queso curado: 55g

Sal

Aceite

## Instrucciones

- Picar fino las chalotas y las setas en cubos
- Sofreír las chalotas hasta que queden translúcidas (unos 3 min)
- Añadir las setas, echar una pizca de sal y cocinar hasta que cojan color y reduzcan ligeramente
- Por otro lado poner a calentar el caldo
- Cuando estén las setas, echar el orzo y nacarar 1 min
- Echar el vino y cocinar hasta evaporar el alcohol
- Añadir todo el caldo (a la vez) y cocinar tapado a fuego medio hasta que absorba el caldo (unos 10 min)
- Bajar el fuego e integrar el queso y la mantequilla
- Salpimentar al gusto