

RISOTTO FUNGHI



INGREDIENTES:

PARA EL RISSOTO

250 gr Arroz arborio
150 gr de mantequilla sin sal
150 gr de queso parmesano
rallado.

15 gr de hongos en polvo
45gr. Cebolla paiteña
1 diente de ajo
120 ml de vino blanco

120 gr mini portobello
20ml de aceite de oliva.
1 cubo maggi de gallina
c/n sal
c/n pimienta blanca

RISOTTO FUNGHI

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA

udla
25 años



Picar la cebolla y el ajo. Sudar en un sartén con aceite de oliva y mantequilla.



Poner el arroz y laquear el grano sin mover mucho para que evitar romper el grano.



Añadir el vino blanco y reducir un 90%



Poner en 1l el cubo maggi para realizar el fondo de pollo. (Hervir)



Poco a poco poner fondo de pollo hasta que el arroz llegue a la cocción deseada.



Con los dedos partir el grano para revisar cocción, si el grano se rompe en tres partes quiere decir que ya está.



Sazonar los portobellos y darle una sellada en fuego alto hasta coger una buena coloración.



Separar hasta que el arroz este casi listo.



Una vez que el arroz llegue a ese punto añadir los camarones, el portobello, el queso parmesano y el polvo de hongos.



Mezclar en forma envolvente sin romper el grano.



Una vez que este al dente, rectificar sazón y terminar con una nuez de mantequilla.



Servir