

Risotto de portobello.

Rinde: 6 raciones.

Ingredientes:

2 tazas de arroz arborio.

1 cebolla mediana.

300 gramos de hongos portobello.

2 cucharadas de ajo triturado.

4 a 4 ½ tazas de caldo de carne caliente.

¼ de taza de queso parmesano rallado.

3 Cucharadas de mantequilla.

Sal y pimienta para sazonar.

Preparación:

- En una sartén agrega la mantequilla y la cebolla cortada en cubitos, sofríela hasta que se suavice.
- Agrega el ajo, revuélvelo espera a que se dore un poco.
- Agrega el arroz y revuélvelo entre la cebolla y el ajo.
- Agrega los hongos portobello cortados en láminas finas.
- Agrega algunas cucharadas de caldo de carne que debe estar caliente, revuelve bien la preparación, a fuego medio bajo.
- Cuando el caldo se haya absorbido agrega más cucharadas de caldo, que casi cubra la mezcla.
- Sigue removiendo de vez en cuando y cuando se haya absorbido el caldo, agrega más caldo y revuelve, así sucesivamente hasta que el arroz esté suave.
- Sírvelo caliente he inmediatamente antes de servir agrega unas cucharadas de queso parmesano y revuélvelo en la mezcla.
- En el plato puedes agregar más queso si te apetece.