

RISOTTO CON SETAS

INGREDIENTES:

150 gr de setas
200 gr de arroz bomba
200 ml de vino blanco
50 gr de queso parmesano
Caldo
1 Ramito de Perejil
Albahaca
1 cebolla
3 dientes de ajo
Pimienta negra molida
Aceite de oliva
Sal

ELABORACIÓN:

Antes que nada, se empieza por elaborar un caldo. Para ello, ponemos todos los ingredientes necesarios (1 chorro de aceite de oliva, 5 dientes de ajo, 1 cebolla, 2 litros de agua, 2 hojas de laurel, 1 puerro, 1 muslo de pollo, un manojo de perejil, 1 zanahoria, 10 granos de pimienta negra, sal al gusto.) en un caldero y los cocinamos a fuego intenso hasta que el agua reduzca a la mitad.

Una vez que tengamos el caldo hecho lo reservamos caliente, seguidamente ponemos a pochar una cebolla en una sartén o preferiblemente una paellera que no deje pegarse los ingredientes. Salpimentamos, y cuando la cebolla este medio dorada pero blanda aún le añadimos los tres dientes de ajo, previamente machacados a conciencia en un almirez de los de toda la vida. Luego añadimos las setas, troceadas en tiras no excesivamente finas. Rehogamos un poco más sin ahogarlas con el caldo caliente solo cubriéndolas, a continuación añadimos el arroz el arroz y de nuevo rehogamos con caldo antes de agregarle el vino blanco. Cuando el vino se haya reducido, continuamos añadiendo con un cucharón el caldo caliente, y no dejamos de remover hasta que reduzca el caldo. Sin dejar de remover añadimos otro cucharón de caldo hasta que vuelva a reducir, y así sucesivamente hasta que el arroz quede cremoso (que es como tiene que quedar un buen risotto y no pasado), llegado a ese punto ya se puede apartar del fuego. Para ello necesitaremos tenerlo al fuego aproximadamente poco menos de una media hora. Para una mejor presentación una vez que lo hayamos apartado, le añadimos un poco de perejil picado y albahaca; y como tique final ganaría mucho este plato si añadimos queso parmesano rallado. Se sirve bien caliente, no hace falta dejarlo reposar, por lo que se come según se termine de elaborar a diferencia de las paellas tradicionales. Nada más amigos que aproveche.

Receta aportada por Daniel Celso Palma Perez