Risotto de champiñones

INGREDIENTES

- Dos tazas de arroz bomba
- 400g de champiñones frescos
- 1 cebolla
- 1 ajo
- 4 tazas de caldo de pollo
- 4 cucharadas queso parmesano rallado
- 2 cucharadas vino blanco
- Aceite

PREPARACION

En una cazuela sofreímos con aceite de oliva la cebolla cortada fina muy fina, agregamos los champiñones cortaditos, cocinamos durante unos 8 minutos cuando la cebolla dore le añadimos el ajo y arroz, dejamos unos 4 minutos removiendo, una vez el arroz tome un tono dorado, añadimos el vino se deja evaporar alcohol, luego la mitad caldo llevamos a ebullición, poco a poco vamos añadiendo el resto del caldo, y removiendo hasta que ablande y se ponga cremosos, añadimos el queso parmesano, removemos bien todo y dejamos reposar unos minutos antes de servir.