

SUPER AMARA

[SUKALDEAN]

RISOTTO

INGREDIENTES

- Arroz arborio o arroz bomba.
- Setas shiitake.
- Mantequilla sin sal.
- Queso parmesano.
- 1 puerro.
- 1 cebolla.
- Caldo de pollo.
- Tomillo.
- Vino blanco.
- Aceite de oliva.
- Pimienta negra.
- 1 limón.
- Sal.

ELABORACIÓN

- 1- Echar aceite a una sartén. Añadir las setas.
- 2- Añadir sal y tomillo.
- 3- Picar puerros y cebolla. Añadir a una olla con aceite.
- 4- Añadir sal.
- 5- Añadir el arroz.
- 6- Añadir vino blanco.
- 7- Añadir tomillo y remover.
- 8- Añadir un poco de caldo y remover. Repetir.
- 9- Añadir mantequilla y queso rallado.
- 10- Añadir zumo de limón y setas.
- 11- Servir risotto en el plato. Añadir setas y tomillo.