

PLATO DE FONDO

RISOTTO DE ORZO CON MOZZARELLA FRESCA, CHAMPIS Y CHERRYS



Ingredientes:

- Aceite oliva
- 250 g de tomates cherrys
- 3 cebollines
- 200 gr de champiñones
- 1/4 taza de vino blanco
- Sal
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- Los aliños que más te gusten
- 1 taza salsa de tomates
- 2 tazas de agua
- 1 taza de ORZO
- 1 mozzarella fresca
- 1 taza de agua hirviendo

Preparación

- Poner en una sartén grande, un chorro de aceite oliva y cuando esté muy caliente agregar 250 g de tomates cherrys, cocinar a fuego alto hasta que se doren.
- Agregar la parte blanca de 3 cebollines picadas en cubos pequeños + 200 gr de champiñones y si es necesario, un poco más de aceite de oliva.



- Cocinar hasta que los champiñones estén tiernos y agregar 1/4 taza de vino blanco + 1 cucharadita de sal + 1 cucharadita de pimienta limón + 1 cucharadita de ajo en polvo + 1 cucharadita de cebolla en polvo + los aliños que más te gusten
- Cuando el vino se evapore, bajar el fuego a temperatura media y agregar 1 taza salsa de tomates + 2 tazas de agua y cuando todo vuelva a hervir todo, agregar 1 taza de orzo, mezclar con cuidado y seguir cocinando, revolviendo de vez en cuando.
- Cuando el líquido se evapore, agregar más agua hirviendo, hasta que los granos de ORZO estén "al dente".
- Agregar 1 mozzarella fresca picada con las manos + 1 taza de agua hirviendo y revolver hasta que el queso se derrita completamente.
- ¡¡¡Espolvorear cibulette picado y disfrutar!!!!
- Puedes encontrar orzos en supermercados o en emporios italianos.

