

## PLATO DE FONDO

# RISOTO DE ORZO CON MOZZARELLA FRESCA, CHAMPIÑONES Y TOMATES CHERRY



### Ingredientes

- Aceite de oliva, cantidad necesaria
- 250 g de tomates cherry
- La parte blanca de 3 cebollines
- 200 g de champiñones
- ¼ 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
- Aliños a gusto
- 1 taza de salsa de tomates
- 2 tazas de agua
- 1 taza de orzo
- Agua hirviendo, cantidad necesaria
- 1 mozzarella fresca
- Ciboulette picado, para servir

### Preparación

- Calienta aceite de oliva en una sartén grande y dora los tomates cherry a fuego alto.
- Agrega la parte blanca de los cebollines y los champiñones. Añade más aceite si es necesario y cocina hasta que los champiñones estén tiernos.
- Incorpora el vino blanco, sal, pimienta limón, ajo en polvo, cebolla en polvo y los aliños que prefieras.



- Cuando el vino se haya evaporado, baja a fuego medio y agrega la salsa de tomates y el agua.
- Cuando vuelva a hervir, incorpora el orzo y mezcla con cuidado.
- Cocina, revolviendo de vez en cuando. A medida que el líquido se evapore, agrega agua hirviendo hasta que el orzo esté al dente.
- Agrega la mozzarella fresca desmenuzada con las manos y 1 taza de agua hirviendo. Revuelve hasta que el queso se derrita completamente.
- Espolvorea ciboulette picado y sirve.

