PLATO DE FONDO

RISOTTO CON CHAMPIÑONES ASADOS

Valen Mac Auliffe

Ingredientes

- 2 o 3 champiñones para asar
- Aceite de oliva y sal de mar, cantidad necesaria
- Romero u otras hierbas, opcional
- 1 1/2 litro de caldo de verduras, pollo o carne
- 1 cebolla en cubitos
- 2 tazas de arroz
- 1/3 de los champiñones asados para incorporar al principio
- 1/2 taza de vino blanco
- El resto de los champiñones asados
- 1 taza de queso y 1 cucharada de mantequilla, opcionales
- 1 cajita de crema, opcional

Preparación

- Pon los champiñones en una bandeja con aceite de oliva, sal y romero si tienes. Hornea a 250 °C con grill y la bandeja en la parte alta, hasta que estén algo chamuscados.

- Ten listo el caldo para incorporarlo poco a poco.

- En una sartén grande, cocina la cebolla con aceite de oliva hasta que esté transparente.

- Agrega el arroz y cocina sin líquido durante 5 minutos. Añade un tercio de los champiñones asados.

- Incorpora el vino blanco y cocina hasta que se evapore por completo.



- Agrega un cucharón de caldo y revuelve. Cuando se absorba, agrega otro. Repite durante unos 20 minutos, hasta que el arroz esté al dente.

- Agrega el resto de los champiñones y el último cucharón de caldo. Apaga el fuego, tapa y deja reposar 5 minutos.

- Para una versión más cremosa, agrega el queso y la mantequilla antes de tapar. Para una versión aún más cremosa, añade también una cajita de crema.

- Para una versión vegetariana, usa caldo de verduras. La fuente sugiere acompañar la versión con carne con entraña a la sartén o pollo asado.

