

Tipo de receta: Arroz
Método utilizado: Tradicional
Número personas: 4
Fuente: Jamie Oliver



Risotto de champiñones con Martini

Ingredientes

1 cebolla
2 dientes de ajo
aceite de oliva
400 gr de arroz arbóreo
1 litro de caldo de verduras (de preferencia casero)
2 vasos de Martini bianco
1 bandejita de champiñones frescos
sal y pimienta blanca
mantequilla y queso parmesano

Preparación

Calentar el caldo de verduras casero y reservar.

En una olla calentar el aceite de oliva y añadir la cebolla y los dientes de ajo finamente picados y sofreír en fuego suave durante aproximadamente unos 4 minutos.

Limpiar bien los champiñones sin lavarlos, cortarlos en trozos y añadir al sofrito. Saltearlos un poco, añadir el arroz y amentar el fuego.

El arroz empezará a fritar, ir removiendo, pasado 1 minuto el arroz ya está translucido, añadir el Martini bianco y seguir mezclando, el olor ahora es estupendo! El sabor fuerte del alcohol empieza a evaporarse y dejará en el arroz una esencia muy sabrosa.

Una vez absorbido el Martini añadir una concha de caldo casero de verduras caliente y un poquito de sal. Reducir el fuego y dejar que se cueza el arroz.

Ir añadiendo conchas de caldo, mezclando y casi masajeando el almidón cremoso del arroz, permitiendo que cada concha de caldo sea absorbida antes de añadir la próxima. Esta operación deberá llevar cerca de 15 minutos.

Probar el arroz, está cocido? Continuar añadiendo caldo hasta el arroz estar tierno pero aun con alguna resistencia al diente. Rectificar los temperos.

Retirar del fuego e añadir la mantequilla y el queso parmesano, mezclar suavemente.

Poner la tapa en la olla y dejar reposar 2 a 3 minutos. Esta es la parte más importante del risotto, pues es aquí que va a quedar cremoso como debe ser.

Servirlo inmediatamente.



<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)