

Risotto con champiñones



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 35min
Tiempo total: 50min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/risotto-con-champinones>

Preparación

En una cacerola añadir un chorrito de aceite de oliva. Rehogar la cebolla bien picada. Una vez dorada, incorporar los champiñones laminados y dejar que se cocinen con la cebolla durante unos 8 minutos. Pasado este tiempo, añadir el arroz y dejar que vaya tomndo el sabor de los champiñones y la cebolla, rehogando todo durante unos 4-5 minutos. A continuación, incorporar el jugo de limón, la pimienta y el caldo de pollo, y dejar que el arroz se cocine sin dejar de remover con la ayuda de una cuchara de madera. Remover constantemente a fuego lento durante unos 25-30 minutos, hasta que el arroz esté listo. En ese momento, añadirle el queso parmesano rallado y la manteca, y mezclar todo para que todos los ingredientes queden bien integrados. A la hora de servir, decorar con un poco de perejil y unas fetas de queso parmesano. Disfrute!



Ingredientes

- 350 gramo/s Arroz
- 300 gramo/s Champiñones fileteados
- 130 gramo/s Cebolla
- 50 cc. Aceite de oliva
- 900 cc. Caldo de pollo
- 50 gramo/s Manteca
- 100 gramo/s Queso Parmesano
- Jugo de 1/2 limón
- 1 cantidad mínima Pimienta

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Hongos, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal