Receta de Risotto con Champiñones

08 Ago 2016

Buenos días a tod@s, para comenzar esta nueva semana de Agosto, os dejo una rica receta que aportará nutrientes y fibra a vuestro organismo, se trata de un **Risotto con Champiñones**, espero que os guste y la preparéis en casa.

Ingredientes

- Mantequilla (cuatro cucharadas)
- Cebolla (una mediana)
- Champiñones (sobre 100grs)
- Arroz (400grs para 4 personas)
- Queso parmesano rallado (seis cucharadas)
- Caldo de carne (un litro y medio)
- Vino blanco (medio vaso)

Modo de Preparación

1. En una sartén poner la mitad de la mantequilla y refreír a fuego lento la cebolla bien picadita
2. Añadir los champiñones lavados y troceados en láminas y refreír
3. Echar el arroz y refreír unos minutos más
4. Subir el fuego y verter el vino blanco y dejar que evapore
5. Añadir el caldo de carne
6. Remover de vez en cuando y dejar cocer unos quince minutos, si fuera necesario echar un poco más de caldo y ajustar la sal
7. Retirar la sartén, y añadir el parmesano rallado y la mantequilla restante, mezclarlo bien todo
8. Servir a continuación y....buen provecho!!!