

Será por recetas



Risotto con roquefort

Recetas de arroz, Recetas para navidad

 6 Personas

 40 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 07/11/2012

Ingredientes

- 1 taza arroz arborio
- 1/2 cebolla limpia y sin piel en brunoise
- 3 tazas de caldo (pollo o verduras) caliente
- bomba. (grano corto o integral)
- 1 diente de ajo limpio y sin piel triturado
- 100
- 200 gramos de champiñones en laminas
- 1 taza de vino blanco

Elaboración

En una olla poner el aceite, la mantequilla, la cebolla y el ajo. Pochar, agregar los champiñones y esperar que estén al dente. Disponemos el arroz y rehogamos hasta que quede anacarado. Verter el vino hasta que este evapore. Remover continuamente, ir agregando el caldo de pollo o verduras poco a poco. Esperar a que se reduzca y así sucesivamente hasta terminar (con este proceso debe quedar cremoso). Agregar los quesos excepto el parmesano, mezclar, retirar del fuego y reservar por 5 minutos.

Servir y espolvorear perejil y en un recipiente aparte el queso parmesano rallado (para que cada comensal se sirva a gusto).



Autor receta de Risotto con roquefort

BlueTropical

 50 Recetas publicadas

 Valoración 0/5

 Miembro desde 23/04/2012