

Será por recetas



Risotto bianco con boletus edulis sobre pan tostado

Recetas de arroz

 5 Personas

 40 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 350 gr. Arroz
- 1 Cebolla grande picada
- Pimienta blanca recién molida
- 3 Dientes de ajo
- 1 Pan casero redondo
- 1 Taza de vino blanco
- 5 Boletus Edulis
- Perejil picado Aceite, Azafrán y Sal
- 150 gr. de mantequilla
- 1 L. Fumet de ave (hecho con pollo y verduras como apio y zanahoria)
- 100 grs. Queso Parmesano rallado

Elaboración

Cortar la parte de arriba del pan haciéndole a modo de una tapa. Vaciar toda la miga dejando solo la corteza. Introducirlo en el horno a 200 °C durante unos minutos para que se tueste un poco y coja consistencia. Reservar. En una cazuela baja y ancha, poner 75 gr. de mantequilla con una cucharada de aceite a calentar y pochar la cebolla y el ajo picado. Cuando esté ya blanda, echar el arroz y dar unas vueltas hasta que coja el color anacarado. Añadir la taza de vino blanco y dejar reducir. Agregar entonces los boletus cortados a láminas gruesas. Rehogar todo el conjunto.

A continuación, agregar el fumet de ave bien caliente y cocer durante 15 minutos removiendo suavemente varias veces para que no se apelmace. Durante la cocción, rectificar de sal, añadir una pizca de azafrán y un toque de pimienta blanca molida.

Una vez cocido el arroz, añadir la otra mitad de la mantequilla y remover. A continuación agregar el queso parmesano rallado. Remover hasta alcanzar una consistencia cremosa.

Para presentarlo en la mesa, colocar el arroz dentro del pan tostado, espolvorear un poco de queso parmesano por encima y el perejil picado. Cuando se emplate, se puede adornar con algunos trozos del pan que ha servido de recipiente.



Autor receta de Risotto bianco con boletus edulis sobre pan tostado

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012