



Risotto de setas y trufa

Vegano

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

5 Chalotas

2 Dientes de ajo

400g de Setas variadas y champiñones portobello

220g de Arroz carnaroli y arborio

1l de Caldo de pollo o verduras

100ml de Vino blanco

1 Cucharadita de pasta de trufa

40g de Queso parmesano

30g de Mantequilla

Aceite de oliva virgen extra

1 Pizca de ralladura de limón

Tomillo para decorar

Ingredientes 6-10 personas

13 Chalotas

5 Dientes de ajo

1000g de Setas variadas y champiñones portobello

550g de Arroz carnaroli y arborio
3 l de Caldo de pollo o verduras
250ml de Vino blanco
3 cucharaditas de Pasta de trufa
100g de Queso parmesano
75g de Mantequilla
Aceite de oliva virgen extra
1 Pizca de ralladura de limón
Tomillo para decorar

Ingredientes 12-16 personas

20 Chalotas
8 Dientes de ajo
1600g de Setas variadas y champiñones portobello
880g de Arroz carnaroli y arborio
5l de Caldo de pollo o verduras
400ml de Vino blanco
4 cucharaditas de Pasta de trufa
160g de Queso parmesano
120g de Mantequilla
Aceite de oliva virgen extra
1 Pizca de ralladura de limón
Tomillo para decorar

Preparación

En una cazuela con aceite de oliva virgen extra doramos los dos dientes de ajo picados. Cuando cojan algo de color añadimos la chalota bien picada y la cocinamos hasta que esté bien dorada. Incorporamos entonces los champiñones y las setas, limpios y troceados. Mientras se doran, ponemos a calentar nuestro caldo. Incorporamos el arroz a las setas y lo cocinamos un par de minutos. Añadimos ahora el vino blanco. Esperamos a que se evapore el alcohol. Empezamos a añadir el caldo. El truco está en ir añadiéndolo poco a poco y en ir removiendo el arroz constantemente para que suelte todo su almidón y quede muy cremoso. Cuando veamos que el arroz ha chupado todo el caldo añadimos más. Y así hasta que esté en su punto más tierno. Ponemos la pasta de trufa y mezclamos con el arroz hasta que se haya integrado por completo. Ahora mantecamos el risotto con el parmesano y la mantequilla y mezclamos todo bien hasta que esté muy cremoso. Terminamos con un poco de ralladura de limón, más queso parmesano y tomillo.