



## RISOTTO DE CHAMPIÑONES CON AZAFRÁN

Alberto Rincón Arroces, cereales 3 2530

3

1

**Cocina** Comida italiana  
**Recetas** Arroces, cereales

### Ingredientes

4

- 360 gr arroz bomba
- 4 champiñones
- 0 hebras azafrán
- 1 1/5 l caldo dashi
- 60 gr queso parmesano
- 1/4 cebollas
- 2 cucharada/s mantequilla
- 1 chorro/s vino blanco
- 0 aceite de oliva virgen extra
- 0 sal

### Elaboración

1. Calentamos el azafrán envuelto en papel de aluminio.  
-----
2. Picamos la cebolla finita y la rehogamos ligeramente en un buen chorro de aceite.  
-----
3. Echamos el vino y dejamos reducir. Mientras se hace limpiamos y cortamos el champiñón en láminas muy finas y lo resevamos.  
-----
4. Cuando haya reducido echamos el arroz y lo removemos un par de minutos. Acto seguido vamos echando el caldo caliente poco a poco (según vaya chupando) mientras removemos. Añadimos el azafrán.  
-----
5. Cuando el arroz lleve 15 minutos añadimos la mantequilla y 3/4 partes del parmesano rallado, y la sal que necesite.  
-----
6. Removemos y añadimos caldo hasta que el arroz este hecho.  
-----
7. Emplatamos el arroz, ponemos las láminas de champiñón y el resto del parmesano.