

# Risotto

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Hongos secos:** 100 g

**Morrón colorado:** 1/2 Unidad

**Cebolla:** 1 Unidad

**Vino Blanco:** 100 cc

**Manteca:** 70 g

**Pechuga de pollo:** 1 Unidad

**Queso Parmesano Rallado:** 30 g

**Caldo de verduras:** 800 cc

**Sal:** A gusto

**Azafrán:** 1 Cápsula

**Perejil:** 2 cdas.

**Ajo:** 1 Diente

**Pimienta:** A gusto

**Arroz Carnaroli:** 400 g

## Varios

**Perejil:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Manteca:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Corte el *pollo* en trozos regulares.
- Corte la *cebolla* doble ciselado.
- Corte el *morrón* en *brunoise*.
- Pique el *ajo* y el *perejil*.
- Reserve el *perejil*
- Hidrate los *hongos* en agua.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* selle el *pollo*.
- Reserve.
- En la misma sartén saltee las verduras y el *ajo*.
- Agregue el *arroz* y nacre.
- Condimente con sal y pimienta.
- Deglase con el vino.
- Incorpore los *hongos* y el caldo poco a poco.

- Aromatice con el *azafrán*.
- Remueva constantemente y agregue caldo no bien el *arroz* lo absorba.
- Repita este procedimiento hasta que el *arroz* esté *cocido*.
- A mitad de cocción reincorpore el *pollo* salteado.
- Retire del fuego, tape y deje descansar 5 minutos.
- Emulsione con la *manteca*.
- Finalmente añada el queso

## Presentación

- Sirva en platos individuales.
- Espolvoree con el *perejil* picado

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-4>