

Risotto de Arroz Yamaní con Crema de Hongos

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Armado

Girgolas: 150 grs

Huevo duro: 1 unidad

Salsa Teriyaki: 20 cc

Miel de cilantro y sésamo: 20 cc

Crema de hongos

Aceite de girasol: c/n

Caldo de verduras: c/n

Champiñones: 300 grs

Pimentón: c/n

Romero: c/n

Zanahoria: 100 grs

Calabaza: 50 grs

Cebolla: 100 grs

Orégano: c/n

Repollo: 50 grs

Sal: c/n

Risotto

Arroz Yamaní cocido: 600 grs

Calabaza: 20 grs

Cebolla de verdeo: 40 grs

Hongos varios fileteados: 100 grs

Queso pategras: 50 grs

Repollo: 20 grs

Aceite De Oliva: c/n

Caldo de verduras: c/n

Espinaca: c/n

Ajo: 1 Diente

Queso Sardo: 50 grs

Sal: c/n

Zanahoria: 20 grs

Preparación de la Receta

Crema de hongos

- Cortar champiñones en cuartos y *saltear* en una olla con aceite hasta *dorar*.
- Agregar *zanahoria*, *calabaza*, *repollo* blanco, *repollo* morado (todo picado), *condimentar* con sal y continuar la cocinando por 5 minutos.
- *Condimentar* con *orégano*, *pimentón*, *romero* y licuar los **hongos** con un poquito de caldo para obtener una **crema** de **hongos**.

Risotto

- *Saltear* *zanahoria*, *calabaza*, *repollo* colorado, *repollo* blanco (todo picado), *condimentar* con sal y agregar *ajo* picado, *cebolla* de verdeo ciselada.
- Cocinar hasta cocer los vegetales sin que tomen *color*.
- Agregar el **arroz** yamaní *cocido* y mezclar bien.
- Añadir *hongos* picados, revolver y añadir caldo de a poco para obtener una textura cremosa.
- Incorporar la *crema* de *hongos*, un poco de caldo y mezclar hasta integrar.
- Agregar queso sardo, queso pategras, sal y revolver hasta fundir los quesos rallados.
- Añadir hojas de *espinaca* cortadas con las manos y mezclar.

Armado

- Servir el risotto cremoso en plato hondo.
- Agregar por encima gírgolas doradas en sartén por ambos lados, *huevo* duro rallado y terminar con hilos de miel de *cilantro* y *sésamo* y salsa teriyaki

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-arroz-yamani-con-crema-de-hongos>