Risotto de hongos tandori y espárragos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Esparragos: 2 Paquetes
Cebolla: 1 Unidad
Champiñones: 5 Unidades
Curry: 1 cdita.
Arroz Carnaroli: 2 Tazas
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Caldo: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte las puntas de los espárragos.
- Pele y pique la *cebolla*.
- Corte los **hongos** en finas tiras.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente transparente la *cebolla*, luego incorpore el *arroz* y selle
- Añada el caldo de a poco junto con el *curry*, tape y deje evaporar unos minutos.
- Agregue luego las puntas de espárragos.
- Añada de a poco el caldo caliente de ser necesario y mezcle continuamente
- Incorpore los *hongos*, mezcle y cocine unos minutos más
- Retire del fuego y agregue la *manteca*, mezcle hasta disolverla.

Presentación

- Sirva en un plato una porción del risotto y espolvoree con *perejil* picado a gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-hongos-tandori-y-esparragos