Risotto de hongos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hongos portobello

Romero fresco: 1 Rama
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Hongos Portobello: 6 Unidades

Pollo

Anís estrellado: 3 Flores
Pechugas de pollo: 2 Unidades
Pimienta: A gusto
Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Risotto

Vino Blanco: 20 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Caldo De Pollo: 1 L
Arroz arboreo: 160 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Echalotte: 1 Unidad
Queso Parmesano Rallado: 20 g
Hongos porcini: 30 g

Preparación de la Receta

Pollo

- Desgrase las pechugas de polloy condimente con pimienta.
- Troce el anís estrellado.
- Coloque las pechugas de *pollo* en una placa para horno rociada con aceite de oliva y espolvoreada con el anís estrellado
- Deje *marinar* durante 12 horas.
- En una sartén rociada con aceite de oliva selle las pechugas de *pollo*.

- Lleve al horno para terminar la cocción durante 10 minutos.

Hongos portobello asados

- Limpie los **hongos** y retire los tallos.
- Deshoje el *romero*.
- Acomode dentro de una placa para horno, con la parte donde estaba el tallo hacia arriba los *hongos*, agregue *romero*, sal, pimienta y rocíe con aceite de oliva.
- Cocine en horno precalentado a 180° durante 10 minutos aproximadamente
- Retire del horno y corte en juliana.

Risotto

- Pele y pique los echalotes.
- Corte los *hongos* porcini en trozos.
- En una olla amplia rociada con aceite de oliva, coloque el *arroz* y los echalotes, condimente con sal y pimienta.
- Desglace con el vino, deje evaporar el alcohol y añada el caldo de *pollo* caliente de a poco.
- Mezcle con cuchara de madera y agregue caldo a medida que se vaya consumiendo el líquido
- Agregue los *hongos* porcini a la preparación.
- Incorpore los *hongos* portobello con el *jugo* de cocción
- Cocine durante 20 minutos.
- Cuando el risotto este al dente, retire del fuego y agregue el queso parmesano rallado.

Presentación

- Corte las pechugas de *pollo* al medio.
- En un plato hondo sirva el risotto y cubra con las pechugas de *pollo*.

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