

# Risotto de maíz ahumado con portobellos confitados

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aserrín de madera virgen:** 2 Tazas

**Cebollas:** 2 Unidades

**Queso Parmesano:** 100 grs.

**Caldo de verduras:** 2 L

**Vino Blanco:** 2 Tazas

**Perejil picado:** A gusto

**Zucchini:** 2 Unidades

**Manteca:** 100 g

**Aceite Neutro:** Cantidad necesaria

**Puerros:** 4 Tallos

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**CHOCLOS:** 2 Unidades

**Arroz Carnaroli:** 500 g

## Hongos Portobellos confitados

**Aceite Neutro:** Cantidad necesaria

**Laurel:** 2 Hojas

**Ajo:** 1 Cabeza

**Hongos portobellos:** 300 g

**Albahaca fresca:** 6 Hojas

## Preparación de la Receta

- Forre la base de una *cacerola* con papel aluminio, encima coloque el aserrín y lleve a fuego, luego acomode sobre la olla la vaporera de bambú.
- Dentro de la vaporera coloque los choclos y tape
- Cocine durante 7 a 10 minutos y retírelos
- Una vez fríos desgránelos.
- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Corte los zucchini en cuartos y retire las semillas, luego córtelos en tiras.
- Corte los puerros en fina juliana.

## Hongos Portobellos confitados

- Retire el cabito de los *hongos*.
- En una placa con papel aluminio acomode los *hongos* junto con las hojas de *laurel*, la cabeza de *ajo* con piel, (corte la base), las hojas de *albahaca* y cubra con aceite neutro, sazone con sal y pimienta.
- Cubra la fuente con papel aluminio y cocine en horno a 180°C durante 1 hora aproximadamente.
- Una vez fríos los *hongos* córtelos en finas láminas y reserve.

## Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla*, una vez transparente incorpore los zucchini, cocine unos minutos y agregue el *arroz*, mezcle y cuando comience a transparentar el *arroz* cubra con vino blanco, sazone con sal y pimienta y mezcle continuamente
- Una vez que se evapore el alcohol incorpore de a poco el caldo de verduras caliente mientras sigue mezclando suavemente
- Agregue caldo a medida que se consuma.
- Añada al risotto los granos de *choclo* ahumado, mezcle y añada caldo de ser necesario.
- Una vez que el *arroz* este al dente incorpore la *manteca* y el queso parmesano rallado, mezcle bien, retire del fuego y por último agregue los portobellos confitados.
- En una sartén con abundante aceite neutro caliente fría los puerros solo unos segundos, retire y escurra sobre papel absorbente, sazone con sal.

## Presentation

- Espolvoree el risotto con *perejil* picado.
- Sirva en un plato hondo una porción de risotto y decore con los puerros fritos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-maiz-ahumado-con-portobellos-confitados>