Risotto de Setas y Crema de Piñones



Ingredientes

Arroz: 150 grs
Mantequilla: c/n
Queso Grana Padano: c/n
Echalote: 1 Unidad
Hongos boletus: 250 grs
Piñones: 50 grs
Sal y Pimienta: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En una olla amplia rehogar bien el echalote con los *hongos* troceados gruesos.
- Añadir el *arroz* y seguir dando vueltas un par de minutos más y empezar a cocinar el risotto con caldo de verduras.
- Mientras triturar los piñones con aceite de oliva extra virgen y un poco de agua.
- Cuando el risotto está listo mantecar con la **crema** de piñones, el queso y la *mantequilla*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-setas-y-crema-de-pinones