Risotto frito de hongos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Cognac: 5 cdas.
Champiñones: 6 Unidades
Queso Parmesano: A gusto
Hongos Portobello: 2 Unidades
Brotes de alfalfa: A gusto
Arroz Carnaroli: 2 Tazas
Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil: A gusto
Cebolla en brunoise: 1 1/2 Unidad

Varios

Salsa de tomate:

Preparación de la Receta

- Corte los portobello en láminas gruesas.
- Corte los champiñones en cubos de 4 mm de lado aproximadamente
- En una sartén con *manteca* caliente, dore los portobellos de ambos lados.
- Condimente con sal y pimienta, retire y reserve.
- En una sartén con *manteca* caliente, dore los champiñones y condimente con sal y pimienta
- Reserve.

Armado

- En una sartén con *manteca* y aceite caliente, sude la *cebolla* condimentada con sal y pimienta.
- Agregue los champiñones reservados y mezcle.
- Incorpore el *arroz* y selle hasta que quede nacarado.
- Vierta el coñac y desglace.

- Agregue el caldo hirviendo poco a poco hasta terminar totalmente la cocción 18 a 20 minutos aproximadamente.
- Incorpore el queso rallado y las hojas del *perejil* plano.
- Coloque el risotto en una placa con papel film y lleve a la heladera hasta que enfríe por completo.
- Retire de la heladera y con un molde corte círculos.
- En una sartén con aceite bien caliente, selle los círculos de risotto hasta que queden dorados de ambos lados y termine de calentar en el horno a temperatura media.

Presentación

- Sirva en un plato los círculos de *arroz* frito y por encima los portobellos reservados, acompañe con los brotes de alfalfa, *perejil* picado y salsa de *tomate* con aceite

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