



RISOTTO CON BOLETUS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 240 g de arroz
- 150 g de boletus
- 200 g de cebolla tierna
- 40 g de piñones
- 40 g de queso parmesano
- 250 ml de caldo de verdura
- 100 ml de vino blanco
- sal
- 2 g de pimienta molida
- 20 g de aceite de oliva

LA PREPARACIÓN

- Limpiar las cebolletas y cortarlas en aros. Reservar el tallo verde.
- En una sartén con aceite dorar los piñones, retirarlos del fuego y reservar.
- Dorar las cebolletas en una sartén con un poco de aceite. Incorporar el arroz y los piñones.
- Verter el caldo y el vino y llevar a ebullición.
- Cocer a fuego lento hasta que el arroz absorba el líquido.
- Añadir los boletus y los tallos verdes de las cebolletas.
- Cocer unos 3 ó 4 minutos (añadir un poco mas de agua si es necesario). El arroz debe quedar cremoso y un poco crujiente.
- Salpimentar. Rallar el queso



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 53.2 g	Grasas 15.2 g
Kcal 410	Proteínas 10 g

parmesano y espolvorear el arroz.