

Receta de Risotto de Setas y Castañas

12 Nov 2019



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Risotto de Setas y Castañas**, aprovechando que estamos en temporada de estos frutos otoñales, podéis preparar esta receta que seguro gustará a toda la familia.

Ingredientes

- Cebolla (media)
- Ajos (dos dientes)
- Castañas (20 escaldadas y peladas)
- Setas de temporada (níscalos, boletus etc unos 300grs)
- Arroz bomba u otro parecido (400 grs)
- Vino blanco (un vaso)
- Pimienta negra
- Romero (dos ramitas opcional)
- Caldo de pollo o de verduras (un litro)
- Queso parmesano (100 grs)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola al fuego con un chorro de aceite de oliva, picar la cebolla y los dientes de ajo y ponerlos a pochar en la cacerola a fuego lento con un poco de sal
2. En otra cacerola poner a calentar el caldo
3. Saltear las setas en el sofrito, salpimentar y añadir el arroz, remover hasta que el arroz cambie el color
4. Echar el vino blanco y el romero y dejar a fuego medio/alto hasta que el vino se evapore
5. Incorporar el caldo caliente poco a poco removiendo con una espátula mientras que el arroz vaya absorbiendo el caldo, echar las castañas cocidas y la mitad del queso parmesano rallado, seguir echando el caldo restante y dejar hasta que el arroz esté cocido
6. Retirar del fuego y dejar reposar unos minutos, decorar con unas lascas de parmesano y una ramita de romero
7. Servir caliente y....buen provecho!!!