

Receta de Risotto Al Cava Con Champiñones

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para comenzar una nueva semana y un nuevo mes, hoy os dejo esta rica receta de Risoto al cava, espero que os guste a tod@s.

Ingredientes

- Arroz (sobre 150grs. para dos platos)
- Cebolla (una)
- Champiñones (un bote)
- Mantequilla (50grs)
- Cava (250ml)
- Caldo vegetal (250ml)
- Nata líquida (75ml)
- Aceite de oliva
- Sal y Perejil

Modo de Preparación

1. En una cacerola poner un poquito de aceite de oliva y refreír la cebolla bien picadita y los champiñones escurridos con un poco de sal
 2. Cuando esté doradita, añadir el arroz y rehogar bien
 3. Una vez refrito el arroz, echar el cava y dejar a fuego fuerte hasta que evapore el alcohol
 4. Bajar el fuego y añadir el caldo vegetal, dejar cocer unos 25 minutos sin dejar de remover
 5. Añadir la nata líquida y la mantequilla y dejar dos o tres minutos más cociendo a fuego lento
 6. Apartar y decorar con perejil picado y....buen provecho!!!
-