

RISOTTO DE TIRABEQUES, AJETES TIERNOS Y SETAS SHITAKE

José Carlos Mañuz

INGREDIENTS

45 MINUTES 2 SERVINGS

- 10/12 vainas de tirabeques frescos
- 3-4 ajetes tiernos
- 5/6 setas shitake
- 1 vaso de arroz variedad arborio
- 1 vaso de vino blanco
- 1/2 litro de caldo de pollo
- 2-3 trozos de mantequilla
- Pimienta negra molida
- 1 cucharada de AOVE y
- Queso parmesano para rayar

TAGS

#risottodetirabequesajostiernosysetasshitake



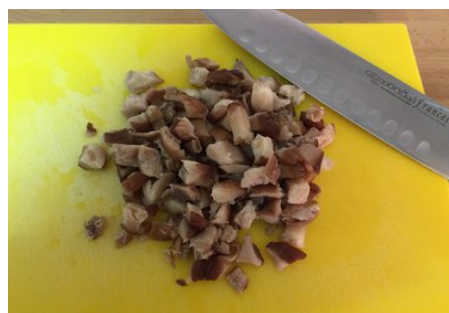
1

Cortamos en "brunoise" las vainas de tirabeques.



2

Troceamos en brunoise los ajetes tiernos. También troceamos las setas shitake.



3





4

Preparamos el resto de ingredientes.



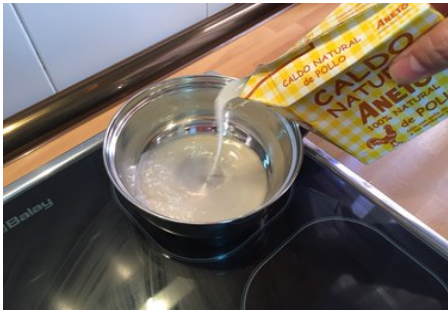
5

En una sartén ponemos a calentar 1 cuchara de aceite de oliva virgen extra.



6

Añadimos un trozo de mantequilla.



7

Mientras se deshace la mantequilla, ponemos 1/2 litro de un buen caldo de pollo a calentar.



8

Una vez deshecha la mantequilla y cuando haya cogido un poco de color, añadimos los ajetes tiernos troceados.



9

Los tirabeques...





10

y las setas shitake.



11

Lo rehogamos todo bien.



12

Una vez sofrito e integrados todos los ingredientes, añadimos el arroz y rehogamos bien todo para que vaya absorbiendo todos los aromas.



13

Añadimos un vaso de vino blanco y dejamos que el alcohol se evapore.



14

Un poco de pimienta negra molida.



15

Vamos añadiendo el caldo caliente poco a poco según nos vaya pidiendo, remover cada poco tiempo.





16

Otro cazo de caldo caliente y así hasta completar la cocción del arroz.



17

Una vez este el arroz en su punto...



18

Añadimos unos trocitos de mantequilla para que el arroz adquiera untuosidad.



19

remover todo el conjunto hasta integrar.



20

Rayamos por encima queso parmesano.



21

Presentamos y añadimos queso rayado de nuevo, ! Que aproveche ;

