

# RISOTTO: FUNGHI PORCINI

*Isa Gómez*

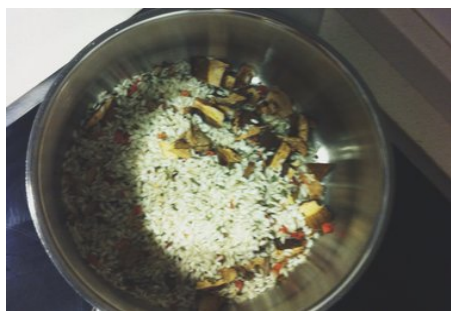
## INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

- Arroz para risotto (bomba) - Trufa  
zanahoria  
cebolla... Vegetales secos al gusto. - Champiñones - Vino blanco - Sal y aceite - Mantequilla

## TAGS

#risottodesetas #funhiporcini



1

Se vierte el arroz con las trufas y el resto de verduras resecas en una tartera.



2

Sobre esto se vierten 4-5 cucharadas de aceite sobre el contenido y se calienta la vitrocerámica para que se dore. Mientras, se pone a hervir agua con sal en otra tartera.



3

Aprovechando el proceso, se preparan el resto de ingredientes: se va calentando la sartén en la que se freirán los champiñones y se prepara un vaso de vino blanco.





4

En cuanto el aceite esté listo, se fríen los champiñones por tandas, reservando el aceite para volcarlo después sobre el arroz.



5

En cuanto el arroz y los vegetales estén dorados, se echa en esa misma tartera el vaso de vino blanco, hasta que se evapore completamente.



6

A continuación, se vierte el agua hirviendo MUY POCO A POCO sobre todo el contenido. Es importante revolver y reservar algo de agua hirviendo por si hiciera falta más.



7

Cuando quede poca agua, se echan los champiñones y el aceite que se usó para freírlos, y se continúa con el proceso de cocción del arroz.



8

Cuando el risotto esté hecho, se añaden una cucharada o dos de mantequilla y se deja reposar.



9

¡Y listo!

