



## Clásico Risotto de setas (risotto al funghi porcini)

**Ingredientes** - Para 4 persona(s)

- 250 g de Arroz, arborio
- 1 Ud. de Cebolla
- 20 g de Funghi porcini, deshidratado
- 100 g de Champiñon
- 100 g de Shitake
- 4 Diente(s) de Ajo
- 1 ltrs de Caldo de pollo
- 100 ml de Vino blanco
- 50 g de Queso parmesano
- Mantequilla

### Preparación

Paso 1 - Remojar los funghi porcini

Como ya he dicho en la introducción el funghi porcini (en España boletus edulis o cep) se suele encontrar deshidratado en cualquier supermercado. Para empezar, lo dejaremos una hora en remojo para que se vuelvan a hidratar. El agua que usaremos para hidratarlos no la tiraremos ya que más tarde la aprovecharemos para cocer el arroz.

**Nota:** en esta receta yo he usado 3 variedades, funghi porcini, shitakes y champiñones, pero podéis prepararlo otras variedades de setas.

Paso 2 - Cortar las verduras y setas

- Picaremos a trocitos muy pequeños la cebolla.
- Cortaremos los champiñones y los shitakes a láminas
- Cortaremos a trocitos pequeños los funghi porcini previamente hidratados.

Paso 3 - Sofreír verduras y setas

Añadiremos un poco de mantequilla en una sartén o cazuela a fuego medio. Cuando este disuelta añadiremos la cebolla y la sofreiremos a fuego lento hasta que esté bien pochada.

Cuando la cebolla este en su punto subiremos fuego medio y añadiremos todas las setas y lo salpimentaremos. Las dejaremos hasta que las setas hayan soltado todo el agua.

Paso 4 - Cocción del arroz (parte uno)

Cuando tengamos listo el sofrito subiremos el fuego a medio/alto y añadiremos a la paella el arroz, el vino blanco y el agua de hidratar las setas que teníamos reservada y que previamente



la habremos calentado.

### Notas:

- si no hemos usado setas deshidratadas podemos sustituir el agua por un cucharón de caldo, que también tendremos caliente.
- El risotto no es como la paella que no se debe remover sino todo el contrario tendremos que removerlo a menudo.
- **Sobre el arroz:** las variedades de arroz más comunes para hacer risotto son el arborio y carnaroli, son arroces de grano redondo con un alto contenido de almidón, gracias a esto conseguimos el risotto quede tan cremoso. Si no podéis conseguirlos usad arroz de grano redondo, nunca arroz largo.

### Paso 5 - Cocción del arroz (parte 2)

Cuando se haya evaporado el agua de las setas y el vino añadiremos un cucharón de caldo caliente y seguiremos removiendo un poco para que no se nos pegue.

Iremos repitiendo este paso de añadir caldo cada vez que se vaya evaporando hasta tener el arroz al punto. Debe quedar cremosos, pero no líquido, el tiempo de cocción dependerá del arroz pero suele ser unos 20 minutos, pero recordad que tiene que quedar al dente.

### Notas:

- **Sobre el líquido:** un buen risotto se cuece siempre con poco líquido, así conseguimos que se suelte bien el almidón, que quede tan cremoso y que se potencie el sabor.
- **Sobre la temperatura:** El caldo tiene que estar siempre caliente, esto es muy importante para conseguir que no se pare la cocción del arroz. Yo suelo calentarlo a fuego alto y en cuanto hierve lo bajo al mínimo para que se mantenga caliente durante los 20 o 25 minutos que puede durar la cocción.

### Paso 6 - Mantecar el risotto

Una vez esta al punto el arroz y lo acabamos de sacar del fuego solo nos queda el último paso, mantecar el risotto. Para ello simplemente añadiremos un poco más de mantequilla, el queso parmesano reggiano y lo removeremos bien hasta quede disuelta la mantequilla y nos quede un arroz cremoso.

¡Espero que os haya gustado esta deliciosa manera de preparar el arroz, Buon appetito!

### Notas:

- Hay que servirlo rápido para que el arroz no se pase.
- Se puede añadir un poquito de crema de leche al mantecado para aumentar su cremosidad, pero si hemos usado un buen arroz y lo cocinamos poco a poco no es necesario añadirle nata líquida, podéis ver en la foto del resultado que está muy



## Recetus - Clásico Risotto de setas (risotto al funghi porcini)

Tu comunidad de cocina

recetus.com

---

cremosos y yo no he usado nata líquida.