



Risotto de trompetas amarillas

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 350 g de Arroz
- 2 Puñado(s) de *Trompeta amarilla*
- 2 Cucharada(s) de *Cep (Boletus edulis)*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 1 Ud. de *Zanahoria*
- 2 Diente(s) de *Ajo*
- 1 Puñado(s) de *Judía verde, cruda*
- *Vino blanco*
- 6 Cucharada(s) de *Salsa de tomate*
- 1 ltrs de *Caldo de verdura*

Preparación

Paso 1 - Cortar los ingredientes

Para empezar picaremos la cebolla, el ajo y la zanahoria bien pequeño.

A continuación cortaremos las judías verdes a la medida de un bocado.

También pondremos en remojo las setas secas (boletos edulis) y limpiaremos bien las trompetas amarillas (*Cantharellus lutescens*). Si son muy grandes podemos cortarlas un poquito, pero este tipo de seta de tamaño generalmente pequeño podemos dejarlo entero.

Paso 2 - Confeccionar el sofrito

- Ponemos aceite de oliva en una paella y cuando este caliente añadimos los ajos.
- Los doramos brevemente y añadimos la cebolla y la pochamos a fuego lento.
- Antes de que la cebolla este pochada del todo añadimos la zanahoria y un buen chorrito de vino blanco.
- Ahora añadimos la salsa de tomate y las setas (reservad el agua de las setas secas que teníamos en remojo) lo dejamos reducir un poquito.

Paso 3 - Cocción del arroz

Cuando tenemos el sofrito listo añadimos el arroz la misma paella y lo mezclamos bien con el sofrito sin parar de remover, durante 2 minutos aproximadamente.

Ahora añadimos el caldo de verduras que habremos calentado previamente y el agua de las setas que teníamos en remojo. También añadiremos las judías verdes.

Lo dejaremos hirviendo hasta que el caldo este totalmente reducido y el arroz al punto. Si veis



Recetus - Risotto de trompetas amarillas

Tu comunidad de cocina

recetus.com

que os falta liquido podéis ir añadiendo conforme vaya pasando el rato.

Se puede servir acompañado de parmesano. Buen provecho!