



Risotto de trompetas de la muerte

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 320 g de Arroz
- 100 g de *Trompetas de la muerte*
- 1 Ud. de *Champiñon*
- 1 Ud. de *Zanahoria*
- 2 Ud. de *Cebolla*
- 3 Diente(s) de *Ajo*
- 1/4 Ud. de *Pimiento verde*
- 1 Vaso(s) de *Tomate, pelado y triturado, enlatado*
- 1 ltrs de *caldo de verduras*
- 2 Pellizco(s) de *Albahaca*
- 1/4 Vaso(s) de *Vino blanco*

Preparación

Paso 1 - Cortar y lavar los ingredientes

Empezaremos cortando los ingredientes. Cortamos la cebolla en juliana y picamos a trocitos pequeños los dientes de ajo, la zanahoria y el pimiento verde. Ahora lavamos las trompetas de la muerte y los champiñones. Un vez limpios también los podemos trocear un poquito si creemos que son demasiado grandes.

Paso 2 - Elaborar el sofrito

En una paella o cazuela plana añadimos un chorrito de aceite de oliva. Cuando este caliente agregamos el ajo hasta que empiece a estar dorado. En este momento añadimos la cebolla y la dejamos pochar a fuego lento. Cuando la cebolla este al punto agregamos la zanahoria y el pimiento verde. Ahora es el momento de añadir un chorrillo de vino blanco. Lo dejamos unos minutos a fuego lento y despues añadimos las setas. No hace falta esperar mucho mas para añadir la salsa de tomate y el oregano. Corregimos de sal y lo dejamos haciendo "chup-chup" unos 5 minutos hasta que el tomate se haya reducido y el sofrito este al punto.

Paso 3 - Cocer el arroz

Cuando tenemos listo el sofrito añadimos el arroz para tostarlo un poco. Recordad remover constantemente para que no se pegue durante 2 o 3 minutos. Ahora añadimos el caldo de verduras, lo removemos y lo dejamos hirviendo hasta que el líquido se haya evaporado del todo. Si veis que faltara líquido se le puede añadir durante la cocción. Tenéis que ir controlando que no se pegue y no se quede sin líquido antes de tiempo. Para terminar lo dejaremos reposar 5 minutos y ya estará listo para servirse. Espero que os guste que aproveche!