

RISOTTO DE BOLETUS CON TRUFA NEGRA Y QUESO PARMESANO



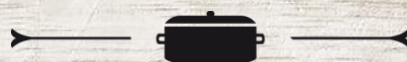
PASIÓN POR LA COCINA DESDE 1877

INGREDIENTES



- 150 g de arroz bomba
- 30 g de aceite de oliva
- 50 g de cebolla roja
- 50 g de champiñón
- 80 g de setas shiitake
- 80 g de seta de cardo
- 100 ml de vino blanco
- 450 ml de caldo de ave
- 30 g de mantequilla
- 30 g de parmesano
- 10 g de trufa negra
- 5 g de sal fina
- 3 vueltas mezcla 5 pimientas molinillo
- 1 diente de ajo
- 1 punta de romero fresco
- 1 punta de tomillo fresco

PREPARACIÓN



En un cazo de 20 cm de diámetro verter el aceite de oliva y calentar en la FlexInducción a potencia 6, añadir el ajo y la cebolla roja picados muy finos y rehogar lentamente hasta que se cocinen sin tomar color.

Lavar bien las setas, retirar los tallos duros del shiitake y de las setas de cardo grandes y picar a cuchillo poco a poco y no muy fino (medio centímetro).

Echar al cazo con el sofrito anterior y subir la potencia de la Flexinducción al 8, dejar que se rehogue removiendo cada minuto y dejar que termine de evaporar toda la humedad de las setas. Una vez casi seco verter el vino blanco y dejar que reduzca totalmente de nuevo. Echar el tomillo, el romero y el arroz bomba, remover y rehogar al 6 de potencia durante 4 minutos. Comenzar entonces a agregar el caldo de ave caliente poco a poco. Primero cubrir el arroz y dejar que absorba mientras se remueve, añadir la sal y continuar echando caldo cada vez que lo absorbe. Se trata de cocinar el arroz poco a poco durante más tiempo, en torno a los 25 minutos, y remover para que quede esa textura melosa.

Una vez añadido todo el caldo, añadir la trufa negra picada muy fina y continuar moviendo hasta que tenga la textura de arroz meloso, en el que no se observa el caldo sino que todo es meloso. Comprobar el punto de sal y el punto de cocción del arroz, debe quedar un poco al dente, que se mastique el arroz. Si se quiere más cocinado podemos añadir más caldo y alargar así la cocción hasta alcanzar el punto deseado.

Retirar del fuego y añadir la mantequilla y el queso parmesano rallado por nosotros sobre el arroz, removemos para que se ligue bien la mezcla y servir rápido para que no se enfríe. Se come bien caliente y se puede aderezar con cebollino fresco picado fino y espolvoreado con el molinillo de pimientas.

