

¡A preparar!

RISOTTO DE HONGOS

INGREDIENTES

Arroz carnaroli 320gr
Cebolla 1u
Ajo 2 dientes
Champiñones 200gr
Portobelos 200gr
Saurus Malbec 1 copa
Caldo de vegetales c/n.
Manteca 80gr.
Queso reggianito 80gr.
Aceite de oliva 8 cucharadas.
Sal y pimienta c/n.



CANTIDAD PARA 4 PERSONAS



PREPARACIÓN

Picar la cebolla y el ajo.

Cortar los hongos en cuartos y saltearlos en una sartén con 4 cucharadas de aceite de oliva hasta que estén bien dorados. Reservar.

3 En una olla colocar las 4 cucharadas de aceite de oliva restante y rehogar la cebolla y el ajo por unos minutos, luego agregar el arroz y nacarar. Deglazar con el Saurus Malbec y dejar que evapore el alcohol, luego ir agregando caldo y revolver constantemente hasta que el arroz esté al dente (cocido pero durito en el centro).

Retirar del fuego, agregar los hongos, la manteca y el queso. Condimentar con sal y pimienta y mezclar bien hasta que la preparación quede bien cremosa.
Dejar reposar 5 minutos y servir.

¡A disfrutar!

FAMILIA
SCHROEDER
WINES FROM PATAGONIA