Risotto de champiñones con huevo

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
30 min.	4	Comida	Fácil

.

Ingredientes

6pza. Huevo Cocido San Juan

100 g champiñones

260 g arroz arbóreo

1⁄2 pza. cebolla blanca picada

1gr. ajo picado

500 ml agua o caldo de pollo

1⁄2 vaso vino blanco seco

50 g queso parmesano rallado

50 g mantequilla

Sal y pimienta al gusto.

Preparación

– Poner a calentar una sartén con poca mantequilla, sofreír los champiñones partidos en 4, salpimentar al gusto y reservar

– En una cacerola poner a calentar la mantequilla restante y sofreír la cebolla junto con el ajo, una vez que tomo un color café claro añadir el arroz, moviendo hasta incorporar la cebolla con el ajo, todo esto a fuego bajo

– Agregar la mitad del agua con la mitad del vino y sazonar, una vez que el agua se haya consumido, agregar los champiñones junto con el vino restante, rectificar sazón

– Dejar que termine su cocción en caso de que el arroz siga un poco duro agregar el agua restante Para presentar

– Se puede poner el risotto al centro del plato, decorar alrededor con los champiñones y el huevo al centro del mismo cortado en 4, se puede decorar con germen o ramas de perejil.