

RISOTTO DE BRÓCOLI Y SETAS

Ingredientes:

- 12 ramitas brócoli
- Setas shiitake, ostra o champiñones
- 1 puerro
- 2 dientes de ajo
- Romero al gusto (opcional)
- Pimentón al gusto
- 1 pizca sal
- Jengibre al gusto (opcional)
- Cúrcuma al gusto (opcional)
- 75 gramos de queso parmesano rallado
- 20 gramos de mantequilla
- Aceite de oliva
- Agua o caldo de verduras



Preparación:

- 1°. En una cacerola con aceite freír el puerro picado y los dientes de ajo hasta que empiece a dorarse.
- 2°. Añadir a la vez el brócoli en arbolitos pequeños y las setas en pedacitos, y freír durante 1 minuto más, removiendo.
- 3°. Añadir el arroz y sofreír un par de minutos
- 4°. Añadir el agua o caldo de verduras caliente junto a el romero, el pimentón, la sal, el jengibre y la cúrcuma (con algo más de agua si se considera necesario) y removiendo constantemente. E iremos añadiendo cuando vaya consumiéndose.
- 5°. Esta receta necesita sobre un litro más o menos, siendo importante que el arroz nunca se quede sin caldo. Cuando el arroz esté bien tierno y ya haya consumido todo el caldo, echamos tanto el queso rallado como la mantequilla, retiramos del fuego y removemos bien para que se fundan los nuevos ingredientes.

¡Suculenta, nutritiva y muy sabrosa!