

RISOTTO DE SETAS, AJETES Y ESPÁRRAGOS

Ingredientes para 4 personas

- 1 taza de arroz redondo
- 200 gr setas de ostra
- 150 gr de champiñones
- 1 manojo de espárragos verdes
- 200 gr espinacas picadas
- 1 cebolla
- 1 manojo de ajetes
- 1/2 taza de vino blanco
- jugo de medio de limón
- Perejil
- Aceite de oliva virgen extra
- 3 tazas de agua o caldo de verduras
- Sal marina
- Pimienta al gusto



Preparación:

- 1°. Calentamos en una olla grande a fuego medio un poco de aceite y saltemos la cebolla, el ajete y los espárragos removiendo ocasionalmente hasta que estén doraditos y se ablanden (aproximadamente 5 minutos).
- 2°. Agregamos las setas, el champiñón, el vino blanco, sal y pimienta al gusto y cocinamos hasta que las setas se ablanden, otros 5 minutos más o menos.
- 3°. Añadimos el arroz y remueve un par de veces antes de agregar el agua o caldo. El truco y secreto de un buen arroz caldoso o risotto viene ahora: tienes que ir añadiendo poco a poco el agua o caldo, como media taza cada vez, revolviendo bien y permitiendo que el arroz absorba todo el agua o caldo antes de agregar más (alrededor de 3-5 minutos cada vez).
- 4°. Una vez que haya agregado casi toda el agua o caldo añade las espinacas frescas, el jugo de limón y el resto del caldo y remueve hasta que la espinaca se marchite, unos 2-3 minutos.
- 5°. Espolvorear con perejil picado.

¡Fácil, sana, rápida y de temporada!