



SOCIEDAD CULTURAL RECREATIVA
BASO-ETXEA

KULTUR ETA JOLAS ELKARTEA

Juan de Garay, 4 – 20008 DONOSTIA

943 21 88 47

scrbasoetxea@yahoo.es

www.basoetxea.org

Risotto de hongos con queso de Idiazabal

Este plato hay que hacerlo en el momento, no vale tenerlo preparado y recalentarlo.

Ingredientes: (4 personas)

- 500 si es primer plato, 320 si es guarnición.
- 1 cebolla (unos 160 gr.).
- 650 gr. de hongos (*Boletus Edulis*).
- 100 cc. de vino blanco.
- 1000 cc. de caldo de carne.
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen.
- 4 cucharadas soperas colmadas de queso de Idiazabal rallado.
- 2 nueces de mantequilla.

Elaboración:

Lo primero será preparar la cebolla 1/2 hora a fuego muy lento.

Una vez pochada la mezclamos con el arroz. Añadimos el vino blanco con igual cantidad de agua y subimos el fuego hasta llevarlo a ebullición. Dejamos reducir un poquito para que se vaya el alcohol. Mientras tanto, calentamos fuerte el caldo.

Añadimos a la sartén el hongo troceado en láminas pequeñas y 1/3 del caldo de carne. Lo dejamos haciendo a fuego lento, removiendo cada poco para que el arroz suelte la fécula y quede cremoso.

Según vayamos viendo que se seca un poco el risotto añadimos más caldo, siempre revolviendo bien. Y cuando se acabe seguimos con agua. Así hasta que esté hecho el arroz (normalmente tarda bastante más que cocer un arroz blanco o una paella: fácilmente 25-30 minutos). Antes de terminar deberemos comprobar el punto de sal y rectificar lo que hiciera falta.

Cuando ya esté hecho el arroz (debe quedar al punto de hechura y con un poco de líquido en el fondo) apagamos el fuego, añadimos el queso y la mantequilla y revolvemos bien para que se integren y dar el último punto cremoso.

Servirlo rápidamente para que no se seque ni se pase.