COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Risotto de calabaza y setas: la receta cremosa y otoñal que conquista a todos

Receta para 4 personas

Preparación: 15 min
Total: 45 min
Dificultad: Media

INGREDIENTES

- [ ] 320 gramos (variedad arborio o carnaroll) Arroz para risotto
- [ ] 300 gramos (pelada y cortada en dados) Calabaza
- [ ] 200 gramos (champiñones, boletus, etc) Setas
- [ ] 1 unidad (pequeña) Cebolla
- [ ] 2 unidades Diente de ajo
- [ ] 1 litro Caldo de verduras
- [ ] 100 ml Vino blanco
- [ ] 50 gramos Mantequilla
- [ ] 60 gramos (rallado) Queso parmesano
- [ ] 3 cucharadas Aceite de oliva virgen extra
- [ ] al gusto Sal
- [ ] al gusto Pimienta negra
- [ ] (opcional, picado) Perejil fresco

PREPARACIÓN

1. Comienza preparando el caldo de verduras y mantenlo caliente a fuego muy bajo durante toda la cocción del risotto. Esto es fundamental para que el arroz se cocine de manera uniforme.

2. En una sartén grande o cazuela, añade un par de cucharadas de aceite de oliva y sofríe la cebolla y el ajo finamente picados hasta que queden transparentes.

3. Agrega la calabaza en dados y saltéala unos minutos, removiendo de vez en cuando, hasta que empiece a ablandarse. Después, incorpora las setas troceadas y cocina unos minutos más hasta que suelten su jugo.

4. Añade el arroz y rehógalo un par de minutos junto con las verduras, removiendo bien para que se impregne de los sabores y el grano se selle ligeramente.

---

5. Vierte el vino blanco y deja que se evapore el alcohol mientras sigues removiendo. Este paso aporta un aroma especial al risotto.

---

6. Empieza a añadir el caldo caliente poco a poco, un cazo cada vez, sin dejar de remover. Espera a que el arroz absorba el líquido antes de añadir más. Este proceso debe repetirse durante unos 18-20 minutos, hasta que el arroz quede cremoso y al dente.

---

7. Cuando el arroz esté en su punto, retira del fuego y añade la mantequilla y el queso parmesano rallado. Remueve con energía para conseguir la textura cremosa característica del risotto. Ajusta de sal y pimienta al gusto.

---

8. Deja reposar un par de minutos antes de servir y decora con perejil fresco picado si lo deseas.