COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Risotto con champiñones y bacon

Receta para 4

Preparación: 15 min
Total: 1 h
Dificultad: Media

INGREDIENTES

- [ ] 400 gramos Arroz para risotto
- [ ] 200 gramos Champiñones
- [ ] 100 ml Nata líquida
- [ ] 75 gramos Queso Rallado
- [ ] 1 litro Agua
- [ ] 2 pastillas Pastillas caldo pollo / verduras
- [ ] 2 cucharaditas Pimienta negra
- [ ] 1 cucharada Aceite
- [ ] 150 gramos Cebolla
- [ ] 25 ml Vino blanco
- [ ] 200 gramos Bacon

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, cortamos la cebolla a trozos pequeños y los champiñones por la mitad. En caso que tengáis champiñones enteros, los limpiamos, quitamos la parte de abajo y la primera capa.

2. En un cazo pequeño añadimos 1 litro de agua. La calentamos a fuego alto para que comience a hervir. Una vez hierva, introducimos los dos cubos de caldo de verduras o de pollo en el agua para preparar así el caldo que añadiremos al arroz para su cocción.

3. Mientras se calienta el agua, ponemos un poco de aceite en la paella y cocinamos un poco la cebolla hasta que coja color y seguidamente añadimos los champiñones para saltearlos. 2 minutos después, añadimos el bacon y salteamos los tres ingredientes juntos durante 4 minutos.

4. Cogemos el arroz y lo incorporamos a la paella para dorarlo un poco junto a la cebolla, los champiñones y el bacon. De esta manera se impregnará del sabor de ellos. 2 minutos después añadir el vino blanco y dejar que se evapore. El fuego debe estar a temperatura media-alta.

---

5. Una vez preparado el caldo (paso 2), añadimos con la ayuda de un cucharón la cantidad de caldo suficiente para cubrir todo el arroz. Dejar que comience a cocinarse a temperatura media. Una vez esté evaporándose casi todo el agua, añadir más caldo y que vuelva a cubrirlo. Seguiremos con este procedimiento hasta que el arroz esté del todo hecho.

---

6. Sabremos que el arroz está listo cuando sus granos ya no estén duros y se haya evaporado todo el líquido. Seguidamente, añadiremos la nata líquida para cocinar y mezclamos. En este paso seguimos teniendo el fuego a temperatura media como durante toda la cocción.

---

7. Para terminar, añadimos el queso rallado (o el que más os guste) y lo mezclamos junto al arroz para que se funda. Así tenemos listo nuestro arroz. ¡Buen provecho!