

Risotto de calabaza y setas:

Ingredientes:

- 250g de arroz (bomba, arbóreo o carnaroli)
- 250g de pulpa de calabaza
- ½ vaso de vino blanco seco
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 200g de setas variadas
- 100g de jamón a taquitos
- 1 litro de caldo de ave
- 1 cucharada sopera de mantequilla
- 50g parmesano rallado
- Aceite de oliva, perejil, sal, pimienta negra molida, tomillo fresco



Preparación:

- Saltear el jamón en una cazuela con un poco de aceite (muy poco) y reservar
- En la misma cazuela ponemos a dorar la cebolla picada pequeña y 1 diente de ajo
- Cuando la cebolla esté dorada añadiremos las setas limpias y troceadas y las dejamos hasta que pierdan el agua y comiencen a dorarse, incorporamos la pulpas de la calabaza córtada en dados pequeños y cocinamos a fuego lento-medio unos 3 min.
- Añadimos el arroz y lo anacaramos (dejar el grano casi transparente; lo conseguiremos moviendo el arroz constantemente a fuego medio aprox. 2 minutos)

Àngels cuina

- Incorporar el sofrito de las setas y el jamón , regamos con el vino templado y removemos hasta que se haya evaporado el alcohol
- Hechamos el caldo muy caliente justo a nivel del arroz y seguimos removiendo y remojando (vamos añadiendo caldo cuando empieza a engancharse) hasta que el grano esté al dente
- Retiramos del fuego y dejamos reposar tapado 3/5 min. y volvemos a poner al fuego añadiendo las grasas para ligarlo (aceite o nata) con movimientos circulares de los laterales hacia el centro