

Risotto de queso de cabra y setas de cardo con picada verde:

Ingredientes:

- 250g de arroz Carnaroli, Arboreo o Bomba
- 250g de setas (de cardo o de temporada)
- 100mL vino blanco seco
- 50g de queso parmesano rallado
- 200g de cebolla
- 1L de caldo de ave
- 100g de queso de cabra
- 4 cucharadas de nata líquida
- 3 dientes de ajo y perejil
- Aceite de oliva, sal y pimienta



Preparación:

- Pica 1 diente de ajo y las cebollas bien finas y ponlas a sofreír en una sartén con aceite de oliva
- Una vez que empiecen a dorarse incorpora las setas troceadas y salpimentadas, y cuando hayan evaporado el agua de la vegetación añade el arroz y cocina a fuego medio hasta que los granos estén translúcidos, finalmente antes de que se pegue, agrega el vino blanco caliente
- Revuelve cada 1 ó dos minutos para que no se pegue. A medida que la cocción avanza, añade poco a poco el caldo e ir removiendo
- Retira el arroz cuando esté al dente (cocción aprox de 12 min.) y déjalo reposar tapado 3/5 min.
- Volvemos a poner el risotto de nuevo a fuego medio añadiendo la picada (aceite, ajo y perejil) y el queso de cabra (materias grasas), y cocinamos con movimientos circulares de los laterales hacia el centro
- Acabamos poniendo parmesano rallado