

## Risotto de setas y jamón:

### Ingredientes:

- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva
- 250g de arroz bomba
- 50g de cebolla
- Revoltillo de setas
- 200g de jamón a troceado
- Perejil, sal, pimienta negra
- 1 litro de caldo de ave
- 1 chorro de nata líquida o aceite de oliva
- 1 cucharada sopera de mantequilla
- 50g parmesano rallado



### Preparación:

- Ponemos a dorar en la sartén la cebolla picada pequeña y el ajo troceado
- Cuando la cebolla esté casi a punto de cocción añadiremos el jamón y lo saltearemos 2 min, acto seguido incorporaremos las setas limpias y troceadas y las dejamos hasta que pierdan el agua y comiencen a dorarse. Retirar todo de la sartén y reservar
- Poner en esa misma sartén -con unas gotas de aceite- el arroz a anacarar (dejar el grano casi transparente; lo conseguiremos moviendo el arroz constantemente a fuego medio)
- Incorporar el sofrito de las setas y el jamón y mojar con el caldo muy caliente justo a nivel del arroz. Seguir removiendo y remojando (vamos añadiendo caldo cuando empieza a engancharse) hasta que esté al dente
- Retiramos del fuego y dejamos reposar tapada 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
- Acabar poniendo una nuez de mantequilla y parmesano rallado