

Risotto de boletus edulis con queso Galmesano



Ingredientes para 4 personas

1500 DL	CALDO DE POLLO
450 G	BOLETUS
3 DL	VINO BLANCO
100 G	QUESO GALMESANO
	SAL
	PIMIENTA
	ACEITE VIRGEN EXTRA

Elaboración



30 min



fácil

Marcamos los boletus en un sauté, añadimos el arroz y removemos mientras se añade el vino blanco, se deja reducir totalmente y vamos incorporando el caldo en 4 pasos dejando un tiempo de cocción entre pasos.

Cuando consideremos que está cocinado y cremoso (aprox. 25 minutos) salpimentamos y añadimos el queso, un chorrito de aceite de oliva virgen extra y ligamos.