

RISOTTO CON SETAS Y CRUJIENTE DE QUESO

ALMUERZO

INGREDIENTES

4 PERSONAS

- 400gr de arroz bomba
- 300gr de setas (champiñón y rebozuelo)
- 750 ml de caldo de pollo o de verduras
- un vaso de vino blanco
- 2 cebollas medianas
- 70gr de mantequilla
- **100gr queso rallado Emmental Castillo de Holanda**
- Aceite de oliva virgen extra.
- Sal
- Pimienta
- Tomillo

PREPARACIÓN

- 1.- Trocear las cebollas a tamaño pequeño.
- 2.- Cortar las setas en trozos medianos.
- 3.- Sofreír la cebolla en aceite de oliva hasta que esté dorada.
- 4.- Añadir las setas y dejar al fuego removiendo hasta que se hagan bien.
- 5.- Poner a calentar el caldo de pollo o verduras en otro caldero.
- 6.- Incorporar el arroz a las setas, salpimentar y remover durante unos minutos.
- 7.- Añadir el caldo poco a poco. Intercalar en este proceso el vino blanco. Ponemos dos tazas de caldo y removemos hasta que se vaya consumiendo sin dejar que se consuma del todo antes de seguir añadiendo más y así hasta que el arroz esté hecho.
- 8.- Añadir la mantequilla y el queso Emmental rallado Castillo de Holanda, mezclamos y dejamos reposar unos minutos.
- 9.- En una bandeja de horno poner papel de horno y hacer pequeños montoncitos de queso rallado Emmental. Gratinar y dejar enfriar.
- 10.- Presentamos el plato con unas ramitas de tomillo fresco y el crujiente de queso rallado Emmental Castillo de Holanda. *Receta sin gluten.

