

TOP



CHEF

P A N A M Á

RISOTTO A LOS TRES HONGOS

CHEF PAOLA



Tiempo de preparación: 30 min max

INGREDIENTES:

1 lb de Arroz arborio, 1/2 cebolla, 1/2 cabeza de ajo, 1 oz de vino blanco, 3 hongos creminis, 3 hongos enoki, 3 hongos portobelo, caldo de pollo, 1 tallo de romero, media barra de mantequilla y crema batida.

PROCEDIMIENTO:

1. Se sofríe la cebolla y el ajo en mantequilla y crema batida
2. Se agrega el arroz arborio a esa mezcla y se revuelve para que se doren bien los granos
3. Luego se agrega el vino blanco y se deja evaporar un poco el alcohol
4. Después, se agrega el caldo de pollo hasta que se ablande el grano de arroz
5. También se pica romero y se le agrega a la mezcla
6. Aparte se cortan los hongos portobelo y se agrega al arroz
7. Se deja que el arroz se cocine
8. También se le agregan los hongos enoki ahumados como parte de la presentación del plato.

REY

Siempre Fresco