

TOP



CHEF

P A N A M Á

RISOTTO DE HONGOS

CHEF JORGE



Tiempo de preparación: 30 min aprox.

INGREDIENTES:

1 lb de arroz arborio, media barra de mantequilla, 100 g de albahaca, 2 oz de vino blanco, caldo de hongos secos e hidratados, 2 gotas de aceite de trufa.

PROCEDIMIENTO:

1. Poner a hidratar los hongos para utilizar el mismo caldo
2. Mezclar el caldo y el arroz
3. Se incorpora la mantequilla, sal y los hongos
4. Se revuelve y se deja en cocción todo
5. Se emplata y para decorar queso parmesano rallado y un pesto de albahaca
6. Al final, unas gotas de aceite de trufa para perfumarlo.

REY

Siempre Fresco