

Risotto de espárragos trigueros y setas de temporada

Ingredientes

- - Arroz bomba (unos 150 gr. por persona)
- - Trigueros salteados (30 gr. por persona)
- - Queso parmesano rallado
- - Una mezcla de setas de temporada: shitake, champiñones, boletus... (unos 80 gr. por persona)
- - Caldo de pollo casero, con verduras naturales, carcasas de pollo...

El restaurante [Lady Madonna](#) (Madrid) comparte con **Gastronosfera** una receta fácil de preparar y de lo más resultona y saludable: **risotto de espárragos trigueros y setas de temporada.**

Preparación:

- En un wok se pone un poco de aceite de oliva virgen. Dejamos atemperar y aquí vamos añadiendo el salteado de setas de temporada y los trigueros previamente salteados junto con el arroz.
- Lo rehogamos todo junto para que el arroz coja el sabor de los otros ingredientes. Dejamos unos minutos y añadimos el caldo de ave. El secreto del risotto es que requiere un movimiento constante para que todo ligue.
- Lo terminamos con un punto de queso parmesano rallado y aceite de trufa.