

Arroz cremoso de boletus con jamón de pato

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 20 g de cebolla sofrita
- 80 g de arroz nacarado
- 240 ml de caldo casero de ave con verduras
- 80 ml de vino blanco
- 60 g de boletus troceados
- 20 g de mantequilla
- 25 g de parmesano
- 4 o 5 virutas de jamón de pato
- Aceite de oliva
- Brotes frescos vivos

/ Preparación

Preparación:

- Ponemos a calentar un cazo a fuego suave con un poco de aceite de oliva. Añadimos la cebolla, previamente pochada, y removemos con una espátula.
- Incorporamos el arroz nacarado y, acto seguido, el vino blanco y los boletus troceados.
- Añadimos una cucharada grande de caldo casero por encima, de manera que cubra el arroz y las setas. Subimos un poco el fuego, echamos una pizca de sal y seguimos removiendo.

- Ponemos otra cucharada de caldo, removemos e incorporamos otra más para que vaya soltando almidón. Este proceso dura unos 12 minutos.
- Después, dejamos reposar el arroz unos minutos. A continuación, añadimos un poco más de caldo, volvemos a calentar un par de minutos, incorporamos la mantequilla y el parmesano, y seguimos removiendo.
- Emplatamos, rallamos más parmesano por encima, añadimos un par de brotes frescos y colocamos las virutas de jamón de pato.