RISOTTO DE SHIITAKE Y BOLETUS CON CALABAZA ASADA Y QUESO DE CABRA

Receta

Ingredientes

- *1 paquete de risotto de shiitake y boletus*
- *150 g de calabaza violín (utilizaremos media)*
- *200 g de queso de cabra en rulo*
- *200 ml de vino blanco*
- *3 ramitas de cebollino fresco*
- *1 cucharada de ajo en polvo*
- *2 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra*
- *5g de sal*

Risotto de shiitake y boletus

Preparación

1 – Cortamos la calabaza por la mitad longitudinalmente. Luego cortamos cada mitad en varios trozos, los ponemos sobre un plato, rociamos con aceite de oliva y espolvoreamos ajo en polvo. Calentamos al microondas durante 20 minutos a máxima potencia.

2 – En una cazuela, calentamos el aceite y añadimos el risotto Trevijano, añadimos la sal y el vino blanco. Dejamos que evapore el vino y vamos añadiendo 750ml de agua caliente poco a poco, sin dejar de remover para que quede bien meloso. Cocinamos unos 20-25 minutos a fuego medio. Al final, añadimos 6 cucharadas de calabaza asada (sin piel), 2 trozos de queso de cabra y mezclamos todo bien con el calor.

3 – Cuando este listo añadimos 6 cucharadas de la calabaza asada (sin piel) y 2 pedazos de queso de cabra. Mezclamos todo bien.

4 – Servimos el risotto y le añadimos más calabaza asada, el resto del queso desmenuzado con las manos y un poco de cebollino. ¡A disfrutar de una comida sincera!

30’

Información nutricional	ración 100 g.
Valor energético	962 kJ 229 kcal
Grasas (g)	9,5
de las cuales Saturadas (g)	5,6
Hidratos de carbono (g)	25
Fibra alimentaria (g)	1,1
Proteínas (g)	6,1
Sal (g)	0,99