



Receta

Ingredientes

- 1 paquete de risotto al curry Trevijano
- 2 cucharadas de aceite
- 7 gr de sal
- 750 ml de agua caliente
- OPCIONAL: sírvelas de aperitivo con un palillo o mini-brocheta en casa croqueta.



Risotto de Hongos

Preparación

1- Cocinamos el risotto como indica el paquete: en una cazuela, calentar, 2 cucharadas de aceite e incorporar el contenido de la bolsa. Remover durante 1 minuto. Añadir 7 gr. de sal (o al gusto). Si quieres, puedes echar 50ml de vino blanco y dejar que evapore. Añadir poco a poco unos 750ml. de agua caliente removiendo hasta que quede meloso y al dente (fuego medio). Retirar del fuego.

2- Dejamos enfriar el risotto y así también se quedará más compacto para hacer mejor las croquetas.

3- Cogemos con una cuchara el risotto y damos forma de bolita con la mano. Introducimos en el centro un trocito de queso mozzarella y cerramos la croqueta. La pasamos por un plato de huevo batido y por otro de pan rallado y las freímos en una sartén con un poco de aceite de oliva para que se cocine el huevo, se calienten y queden tostaditas.

50'

31 croquetas

Información nutricional	100g
Valor energético	1447,17 kJ 344,20 kcal
Sodio (mg)	670,15
Grasas (g) de las cuales saturadas	13,68 3,36
Hidratos de carbono (g) de las cuales azúcares	46,37 2,88
Fibra (g)	2
Proteínas (g)	8,28
Sal (g)	1,71



Puedes usar cualquier queso que te guste: curado, azul, de cabra...
Se pueden rebozar las croquetas en huevo y pan rallado como en la receta o solo en pan rallado.