

RISOTTO AL CURRY CON CHAMPIÑONES PORTOBELLO Y QUESO CHEDDAR



Receta

Ingredientes

- 1 paquete de risotto al curry
- 6 champiñones portobello frescos
- 100g de queso cheddar inglés
- 1 cucharada de mantequilla
- 50 ml de vino blanco
- 2 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)
- 7g de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra recién molida

Preparación

1 – Preparar una olla y calentar el aove y añadir el paquete de risotto de curry. Remover bien, añadir sal, pimienta y vino blanco. Dejar que evapore el vino, añadir 750 ml de agua caliente poco a poco, remover bien para que quede meloso varias veces y cocinar durante 25 minutos a fuego medio.

2 – Mientras tanto, lavar y cortar a láminas los champiñones. Los saltearemos 4 minutos en una sartén antiadherente con 1 cucharada de aove y una cucharadita de pimienta negra recién molida. Reservar.

3 – Retirar del fuego el risotto, añadir la mantequilla y mezclar con 100g de queso cheddar recién rallado.

4 – Por último, servir el risotto, añadir los champiñones y un poco de perejil fresco.



Risotto al Curry

Información nutricional

100 g

Valor energético	903,68 kJ 214,60 kcal
Grasas (g)	7,95
de las cuales Saturadas (g)	3,75
Hidratos de carbono (g)	28,10
de los cuales azúcares	1,93
Fibra alimentaria (g)	2,11
Proteínas (g)	6,37
Sal (g)	0,87