

RISOTO (4 personas)

Ingredientes:

20gr ajos

150gr champiñones

50gr parmesano por comensal

150cl nata líquida por comensal

5gr pimienta blanca

150gr arroz

Sal

Elaboración:

Cocemos el arroz con sal durante 20 minutos, lo separamos y le quitamos el almidón con agua.

Preparamos el fondo del risoto con el ajo y los champiñones cortados en crudo. Una vez pochados, le añadimos el parmesano rallado y la nata.

Cuando rompa a hervir, añadimos la pimienta, el arroz y 50cl más de nata.

Lo removemos durante 3 minutos y listo.

ARROZ VEGANO (4 personas)

Ingredientes

2 dientes de ajo
50gr puerro
Media cebolla
1 calabacín
Medio pimiento rojo
150gr habichuelas
150gr zanahorias
150gr champiñones
1 ñora
1gr azafrán en hebras
200gr arroz
5gr cúrcuma
5gr comino
4 cucharadas soperas de aceite oliva
Sal

Elaboración

Picamos todas las verduras en crudo. Las echamos en un fondo de aceite y las vamos haciendo.

Una vez hecho el sofrito, antes de que se dore, echamos por cada comensal 250cl de agua. Cuando rompa a hervir, le echamos las especias y la sal, incluido a ñora y el arroz.

Dejamos hervir durante 20 minutos y listo.