



*Vitalia*

para comer como en casa

Risotto de cebolla, champiñones y queso azul



## ingredientes (10 personas)

- 800g de arroz de grano redondo, 2,5 litros aprox. de caldo de ave, vino blanco
- 2 cebolletas, 4 dientes de ajo, 12 champiñones 100g de queso azul
- Pimienta negra, laurel, romero y aove

# Risotto de cebolla, champiñones y queso azul

 45 min

## elaboración

1-Hacer un sofrito de champiñones laminados, ajo y cebolla picados muy finamente y a fuego medio, hasta que caramelicen.

2-Agregar el arroz, cocinar hasta que transparente ligeramente y verter el vino blanco. Evaporar e ir agregando caldo a medida que lo absorba sin dejar de remover.

3-Mientras, dorar algún champiñón más cortado en cuartos con aceite de oliva.

4-Cuando el arroz esté listo, mantecarlo con un hilo fino de aove removiendo enérgicamente para que emulsione. Añadir el queso azul, disolver y terminar coronando con las setas en cuartos y bien doradas.

**Accede a todas nuestras recetas**  
[www.vitaliahome.es/canal-cocina/](http://www.vitaliahome.es/canal-cocina/)