



CALORÍAS*

415

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por ración)

12,7	Proteína
62,7	Hidratos de Carbono
11,2	Grasas Totales
3,3	Grasas Saturadas
5,7	Grasas Monoinsaturadas
1,5	Grasas Polinsaturadas
0,0	Colesterol
2,5	Fibra Alimentaria
0,38	Sodio

ALÉRGENOS
lactosa, sulfitos



40'



4 PAX



DIFICULTAD
BAJA



LACTOVEGETARIANA

* calorías por ración



ARROCES

RISOTTO DE SETAS CON TRUFA Y PARMESANO

PONS

UTILIZAMOS:



PONS SELECCIÓN FAMILIAR
AOVE Arbecuina



PONS INFUSIONADO CON TRUFA BLANCA
AOVE infusionado con Trufa Blanca



PONS INFUSIONADO CON TRUFA NEGRA
AOVE infusionado con Trufa Negra



PONS VINAGRE BALSÁMICO NONNO
Vinagre balsámico de Módena IGP



FLOCS
Cava Brut



ALGÉS
Vino tinto

MARIDAMOS:

ELABORACIÓN

1. Cortamos la cebolla muy fina (brunoise) y la añadimos en la cazuela con aceite Pons Selección Familiar AOVE Arbecuina a fuego bajo. 🔥
2. Dejamos que la cebolla evapore sus jugos de cocción y coja un color dorado. Removemos el conjunto constantemente. 🔥
3. Una vez dorada la cebolla añadimos vino blanco seco y lo dejamos evaporar por completo. 🔥
4. Una vez evaporado el vino, añadimos los hongos cortados al gusto (láminas, dados...). 🔥
5. Salteamos el conjunto unos 8 minutos hasta que el hongo quede cocido. 🔥
6. Antes de incorporar el arroz, en una olla a parte, llevamos el caldo a ebullición. 🔥🔥
7. De nuevo en la cazuela; añadimos el arroz y removemos un par de veces con el cucharón. A continuación añadimos una cuarta parte del caldo bien caliente y dejamos evaporar. 🔥
8. Vamos poniendo progresivamente el resto del caldo y lo dejamos evaporar hasta que el almidón del arroz empiece a liberarse y el conjunto empiece a tener una consistencia cremosa (15-18 minutos aprox.). Salpimentamos. 🔥
9. Cuando el grano esté blando y el conjunto todavía húmedo, retiramos la cazuela del fuego y con el arroz aun bien caliente, procedemos a mantecar con el queso parmesano.
10. Para mantecar añadimos el queso parmesano rallado muy fino (cuanto más fino antes se fundirá), hasta que se funda y quede integrado al Risotto, aportando una consistencia melosa.
11. Ya en el plato, bien caliente, rallamos o laminamos la trufa por encima.
12. Aliñamos con aceite Pons infusionado con Trufa Blanca/negra.

ÚTILES



Olla



Cazuela



Puntilla y
tabla de corte



Rallador/
laminador

OBSERVACIONES

*Podemos substituir los hongos pambazo por otras setas como: champiñones, portobellos, rebozuelos o trompetas de la muerte.



Fuego Alto



Fuego Medio



Fuego Bajo