



RISOTTO DE BOLETUS CON CREMA DE IDIAZÁBAL

Ingredientes (para 3-4 personas):

Para el risotto:

- 250 g arroz arborio
- 1 cebolla pequeña
- 40 g boletus/mezcla de setas deshidratadas
- 40 g parmesano rallado
- 1 l caldo de pollo
- 1 vaso de brandy/coñac
- c.s. mantequilla (c.s. = cantidad suficiente)

Para el risotto:

- 150 ml nata líquida
- 75 g queso Idiazábal

Elaboración:

1. Hidratar los boletus o bien la mezcla de setas deshidratadas en agua fría.
2. Cortar la cebolla en brunoise (daditos pequeños) y pochar en una cazuela con mantequilla fundida hasta que esté blandita pero transparente.
3. Colar las setas reservando el agua de hidratación.
4. Piar las setas en dados pequeños y añadirlas a la cebolla pochada. Rehogar unos minutos e incorporar el licor.
5. Subir el fuego para que se evapore todo el alcohol.
6. Añadir en este momento el caldo colado de hidratar las setas (cuidado con los posibles restos de tierra).



7. A continuación incorporar el arroz, mover un par de minutos e ir incorporando el caldo caliente poco a poco cuidando que el arroz esté cubierto en todo momento.
8. La técnica del risotto implica remover muy a menudo el arroz para que vaya soltando todo el almidón y así obtener esa textura -cremosa sin añadir nata-.
9. Poner a punto de sal y cuando el arroz esté cocido, apagar el fuego, añadir el parmesano rallado y mezclar bien.
10. Dejar reposar tapado 2 minutos y servir a continuación acompañado de la crema de Idiazábal.
11. Para la crema, hervir la nata e incorporar el queso Idiazábal (en trozos o rallado).
12. Dejar infusionar tapado 30 minutos, triturar bien fino y pasar por un colador para que quede bien fina.
13. El resultado te va a encantar y ¡repetirás seguro!.