



RISOTTO AL CURRY CON SETAS DESHIDRATADAS

Ingredientes

- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 1 Cebolla picada fina
- 2 Tazas de arroz arbóreo (o grano corto)
- 1 Cucharada de curry en polvo
- 1 Taza de vino blanco
- 1 ½ Tableta de caldo de verduras MAGGI®
- 1 Lt de Agua caliente
- 1 Taza de callampas secas (hidratadas en 1 taza de agua caliente)
- 1 Cajita de crema larga vida NESTLÉ® (200 ml)
- 1 Taza de queso parmesano fresco rallado
- Pimienta fresca a gusto



Dificultad:
Media



Porciones:
6



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	406 Kcal
Proteínas:	8.4 g
Grasa Total:	15.5 g
Colesterol:	30.5 mg
H. de Carbono:	50.0 g
Fibra Dietética:	1.30 g
Sodio:	454 mg

Preparación

1.- En una cacerola mediana, calienta el aceite de oliva y saltea la cebolla picada fina durante unos minutos hasta quedar traslúcida. Luego agrega el arroz y cocina hasta que tome temperatura, vierte el vino blanco de una vez y cocina hasta evaporar a la mitad.

2.- Disuelve la tableta de caldo de verduras MAGGI® en el litro de agua caliente y agrega poco a poco (150 ml aprox.) revolviendo constantemente la preparación. Una vez que se haya evaporado el líquido agrega nuevamente la misma cantidad revolviendo constantemente. Repite el proceso hasta acabar el caldo y el arroz esté cocido al dente.

3.- Condimenta con el curry, pimienta y sal si es necesario. Luego agrega las callampas hidratadas y partidas en mitades, vierte la crema larga vida NESTLÉ® y revuelve hasta conseguir una preparación de textura cremosa. Finaliza con la integración del queso parmesano y revuelve hasta que se derrita completamente. Una vez listo sirve de inmediato decorado con un poco de queso parmesano y unas hojas de perejil.