

# Recetario

## RISOTTO DE CHAMPIÑONES Y GAMBAS

### INGREDIENTES:

200gr de arroz redondo o risotto  
150gr de champiñones  
150gr de gambas  
1 litro de caldo de pescado  
1/2 vaso de vino blanco  
1/2 cebolla  
Aceite de oliva y sal  
1 cucharada de mantequilla  
80gr de queso parmesano rallado



### PASO A PASO:

Pelamos las gambas. Lavamos y cortamos los champiñones en láminas. Cortamos la cebolla en trozos pequeños. En una cazuela ponemos un poco de aceite, incorporamos los champiñones y los cocinamos a fuego alto hasta que se hagan, una vez hechos los sacamos y reservamos. En la misma cazuela ponemos otro chorrito de aceite, echamos las gambas y las salteamos a fuego alto, cuando estén doradas las sacamos. Rehogamos la cebolla a fuego lento, echamos un poco de sal y cuando coja un poco de color añadimos la mantequilla, dejamos que se funda e incorporamos el arroz, dejamos que se haga 4 o 5 minutos y añadimos el vino blanco, dejamos que reduzca y después echamos el caldo de pescado (que tendremos caliente). Dejamos hacer el arroz 20 minutos. Para terminar, añadimos los champiñones, las gambas y lo dejamos otros 5 minutos, probamos el punto de la sal. Luego añadimos el queso rallado y mezclamos todo bien.

### Presentación

Ponemos el risotto en el centro del plato, dejando las gambas por encima.

