

Risotto de Boletus con vino dulce Marsala

Este delicioso plato combina el sabor terroso de los boletus con la intensidad del queso Rembrandt. Servido con ramitas de tomillo, aceite de trufa espolvoreado y queso Rembrandt en lonchas muy finas.



Para 4-6 personas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Ingredientes

50g boletus seco o setas secas
25g de mantequilla
15ml de aceite de oliva
1 cebolla roja picada
1 diente de ajo machacado
150g de setas frescas laminadas
200ml de marsala o vino dulce
325g de arroz para risotto
900ml de caldo vegetal o de pollo
2 cucharadas soperas de tomillo fresco recién picado
125g de queso Rembrandt, rallado
Sal y pimienta en grano molida

Para servir

Queso Rembrandt en lonchas muy finas
Ramilletes de tomillo fresco
Aceite de trufa, para espolvorear

Preparación

1. Coloque los boletus seco en un recipiente, vierta 300 ml de agua caliente sobre ellos y déjelos reposar durante 20 minutos para que se reblandezcan. Mientras, en una sartén grande, derrita la mantequilla con el aceite, añada la cebolla y el ajo y cuézalo durante 2-3 minutos. A continuación, añada el arroz y déjelo cocer durante 2 minutos.
2. Escorra los boletus e reserve el líquido sobrante. Trocee y añada los boletus a la sartén con las setas laminadas y cocine durante 3-4 minutos más. Vierta el Marsala o vino dulce y el líquido reservado del boletus y cocine durante 2-3 minutos más hasta que se haya absorbido la mayoría del líquido. Añada el tomillo.
3. Añada poco a poco el caldo caliente, 125 ml cada vez y removiendo constantemente, hasta que la mayoría del líquido se haya absorbido.
4. Añada el queso Rembrandt y sazone al gusto. El risotto estará listo cuando los granos de arroz estén blandos.
5. Sirva al momento con lonchas finas adicionales de queso Rembrandt, pimienta negra en grano molida y un chorro de aceite de trufa espolvoreado.

Trucos del cocinero

- La textura es el elemento más importante de este plato, por lo que sugerimos el uso de arroz Arborio para lograr un delicioso y jugoso risotto.
- El queso de cabra Frans Hals funciona muy bien como opción alternativa de queso para este plato.