Risotto cremoso de langostinos

con setas portobello y queso italiano curado

Familia

Cocinando: 20 min • Listo en: 35 min

7

Langostinos

Arroz de risotto

Caldo vegetal

Portobello

Queso italiano rallado curado

Puerro

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, mantequilla, ajo, agua.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Cucharón, jarra medidora, bol mediano, olla, cazo.

Ingredientes

	2P	4P
Langostinos* **5)**	150 gramos	300 gramos
Arroz de risotto	225 gramos	450 gramos
Caldo vegetal **10)**	2 sobres	4 sobres
Portobello*	250 gramos	500 gramos
Queso italiano rallado curado* **7)**	25 gramos	50 gramos
Puerro	1 unidad	2 unidades
Mantequilla	1 cucharada	2 cucharadas
Ajo	1 unidad	2 unidades
Agua	800 ml	1600 ml
**Conservar en la nevera*		

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	**444 g**	**100 g**
Valor energético (kJ/kcal)	2870/ 686	646/ 155
Grasas (g)	6,2	1,4
de las cuales saturadas (g)	2,7	0,6
Carbohidratos (g)	107,1	24,1
de los cuales azúcares (g)	7,0	1,6
Proteínas (g)	30,4	6,8
Sal (g)	2,8	0,6

Alérgenos

5) Crustáceos **7)** Leche **10)** Apio.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.

¡Recíclame!

MIXTO
Papel procedente de fuentes responsables
FSC® C007472

1

Prepara los ingredientes

En un cazo mediano, agrega el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y el **caldo vegetal** en polvo y lleva a ebullición. Remueve bien para que el **caldo** se integre y baja a fuego bajo. Retira las raíces y el extremo verde del **puerro** y deséchalos. Córtalo por la mitad a lo largo y, luego, corta en medias lunas finas. Limpia los **portobellos** con la ayuda de un paño húmedo. Retira y desecha el extremo del pie de los **portobellos**. Córtalos en cuartos.

2

Saltea los langostinos

Pela el **ajo** (ver cantidad en ingredientes) y córtalo a láminas finas. En una olla, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo** laminado. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se dore. Luego, agrega los **langostinos** y cocina 2 min. Retira y reserva el **ajo** y los **langostinos** en un bol.
RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular marisco crudo.

3

Prepara el sofrito

En la misma olla, calienta a fuego medio un chorrito de **aceite** y agrega el **puerro**. Cocina 4-5 min, hasta que empiece a hablandarse. Luego, agrega las **setas portobello** y rehoga todo junto 3 min más. Agrega el **arroz de risotto** y cocina 1-2 min, hasta que el **arroz** empiece a estar transparente.

CONSEJO: *Si el puerro se pega ligeramente, añade un chorrito de agua a al olla.*

4

Cocina el risotto

En la olla, agrega dos cucharones de **caldo vegetal** y remueve, hasta que el **arroz** absorba el **caldo**. Repite el proceso agregando cucharones de **caldo** cada vez que el **arroz** lo absorba, hasta que el **arroz** esté cocido. El proceso debería tomar 14-16 min y el **arroz** debe quedar cremoso, no seco.

5

Acaba el risotto

Retira la olla del fuego cuando el **arroz** esté listo y agrega el **queso rallado** y, de forma opcional, la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes). Remueve bien para integrar los ingredientes. Agrega los **langostinos** y el **ajo laminado** a la olla y remueve.

6

Emplata y disfruta

Sirve el **risotto de langostinos** y **setas portobello** en platos hondos. Coloca algunos **langostinos** junto con los **ajos laminados** sobre el **risotto**.

¡Que aproveche!