Risotto de hongos y manitas

DescripciÃ³n

Ingredientes

- 300 gr. de arroz
- 1,5 litros de consomÃ©
- 300 gr. de hongos
- 2 manos cocidas
- 150 gr. de jamÃ³n en dados
- 30 gr. de queso
- aceite de oliva
- 2 cebollas

ElaboraciÃ³n

1. Picar la cebolla y pochar. Picar el jamÃ³n y los hongos. Saltear. Rehogar y agregar el arroz.
2. Incorporar el caldo, poco a poco, y no dejar de mover, de forma que el arroz no se quede sin caldo, hasta que quede una textura de arroz cremoso. EstÃ¡ cocciÃ³n serÃ¡ a fuego suave durante 18-20 minutos.
3. A falta de 3-4 minutos, aÃ±adir las manitas troceadas. Poner el punto de sal y agregar el queso en lascas.