



RISOTTO DE BOLETUS CON CALABACÍN



Ingredientes

Arroz (categoría extra), *Boletus** (aprox. 5%), calabacín*, ajo*, perejil*.

* Ingredientes deshidratados.

Sin colorantes ni conservantes. Sin sal. Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz.

Información alérgenos:

Contiene apio.

Información nutricional

Valores nutricionales por 100 g de producto

Valor energético: 1430,23 kJ / 336,63 kcal

Grasas totales: 0,55 g

de las cuales saturadas: 0,04 g

Hidratos de carbono: 75,86 g

de los cuales azúcares: 1,03 g

Proteínas: 7,19 g

Sal: 0,02 g

Preparación

Poner un recipiente a hervir con agua y/o caldo a partes proporcionales. En una paella, dorar una cebolla en aceite. Verter el contenido del bote y dorar. Añadir un poco de vino blanco seco (opcional) y dejar reducir. A continuación, poner el agua/caldo hirviendo y remover de vez en cuando (cuanto más lo removamos, más cremoso quedará). Poner sal al gusto y mantenerlo en ebullición (18-20 min) añadiendo, si hace falta, agua/caldo y rectificar de sal. Hacia el final de la cocción, poner un poco de mantequilla y/o parmesano rallado (opcional) y remover bien.

Servir caliente. ¡Buen provecho!

