



## RISOTTO DE ORONJA



### Ingredientes

Arroz (categoría extra), *Amanita caesarea*\* (aprox. 5%), ajo\*, perejil\*.

\* Ingredientes deshidratados.

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

### Información nutricional

#### Valores nutricionales por 100 g de producto

Valor energético: 1434,98 kJ / 337,75 kcal

Grasas totales: 0,54 g

de las cuales saturadas: 0,14 g

Hidratos de carbono: 76,22 g

de los cuales azúcares: 1,05 g

Proteínas: 7,13 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!

