

ALVACÍO

GASTRONOMÍA

Paso a Paso

Risotto

de hongo boletus



1. Abrir la bolsa y atemperar un poco. Verter en una sartén.



2. Añadir un vasito de agua para calentarlo, removiendo para que los granos de arroz se separen.



3. Nos ayudamos con una cuchara de manera para soltar los granos de arroz.



4. Remover hasta conseguir el punto de cocción del arroz deseado.



5. Colocamos el arroz en un plato, terminamos con una vuelta de pimienta, un cordón de aceite de oliva virgen y unos trocitos de parmesano.



¡Su plato listo para degustar!