



# 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



Puerro



Queso italiano rallado curado

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, papel de cocina.

## Ingredientes

	2P	4P
Langostinos* <b>5)</b>	150 gramos	300 gramos
Arroz de risotto	225 gramos	450 gramos
Caldo vegetal <b>10)</b>	2 sobres	4 sobres
Portobello*	250 gramos	500 gramos
Puerro	1 unidad	2 unidades
Queso italiano rallado curado* <b>7)</b>	20 gramos	40 gramos
Mantequilla	1 cucharada	2 cucharadas
Ajo	2 unidades	4 unidades
Agua	900 ml	1800 ml

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	442 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2824/ 675	640/ 153
Grasas (g)	5,2	1,2
de las cuales saturadas (g)	2,0	0,5
Carbohidratos (g)	107,1	24,3
de los cuales azúcares (g)	7,0	1,6
Proteínas (g)	29,9	6,8
Sal (g)	2,9	0,7

## Alérgenos

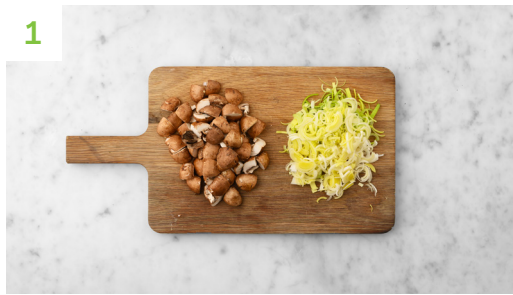
**5)** Crustáceos **7)** Leche **10)** Apio.

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](https://www.hellofresh.es) o nuestra app para evaluar la receta.

¡Recíclame!



## Prepara los ingredientes

En un cazo, 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. Córtales 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**. Luego, córtalos en cuartos.



## Cocina el risotto

En la olla, agrega dos cucharones del **caldo vegetal** del cazo 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 20-23 min y el **arroz** debe quedar cremoso, no seco.



## Saltea los langostinos

Pela el **ajo** (ver cantidad en ingredientes) y córtalo a láminas finas. Seca los **langostinos** con papel de cocina. En una olla, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo** laminado. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min. Luego, agrega los **langostinos**, **salpimenta** y cocina 1-2 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.



## Acaba el risotto

Retira la olla del fuego cuando el **arroz** esté listo y agrega el **queso italiano curado** 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, reservando algunos para el emplatado, y remueve.



## Prepara el sofrito

En la misma olla, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio y agrega el **puerro**. Cocina 4-5 min, hasta que empiece a ablandarse. 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:** Puedes añadir un chorrito de agua si el **puerro** se pega ligeramente.



## Emplata y disfruta

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

¡Que aproveche!