

RecetaKA

RISOTTO CREMOSO DE BACON Y SETAS

Ingredientes para 4 personas: 200 gr de arroz redondo / 200 g de bacon / 1 cebolleta / 4 dientes de ajo / 250 gr de setas / 100 ml de vino blanco / 800 gr de caldo de pollo / 100 gr de queso parmesano / 20 gr de queso mascarpone / Aceite / Sal

Ingredientes para el caldo de pollo: 2 carcasas de pollo / 2 zanahorias / 1 cebolla / sal



Elaboración

1. Freír el bacon. Reservar el bacon. Utilizar el aceite de esta fritura para pochar las verduras
2. Picar las verduras. Cortar las setas. Si utilizas champiñón laminarlo
3. Pochar las verduras en el aceite reservado de la fritura del bacon. Cuando las verduras estén bien pochadas, agregar las setas (reservar una porción para decorar) y rehogar. Una vez rehogadas añadir el arroz. Sellar durante un par de minutos
4. Poco a poco, y sin parara de remover, verter el vino blanco
5. A continuación y sin dejar de remover añadir el caldo (la proporción es un vaso de arroz 2,5- 3 vasos de caldo)
6. Cuando el arroz esté casi cocido (al dente), apagar y agregar el queso parmesano y el mascarpone (reservar una cucharadita para el final). Remover para que el queso quede bien integrado
7. Dejar reposar el arroz durante un par de minutos y emplatar. Colocar sobre el arroz un sombrero de setas y bacon y una cucharadita de queso mascarpone.

Elaboración del caldo de pollo

1. Llenar una cacerola con agua hasta la mitad de su capacidad. Añadir las carcasas de pollo, la zanahoria, la cebolla y una pizca de sal.
2. Llevar el caldo a ebullición. Cuando comience a hervir, bajar el fuego y cocinar al menos 60 minutos. Colar y reservar

***Nota:** Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres **supervisen, ayuden y se diviertan** cocinando con los niños*