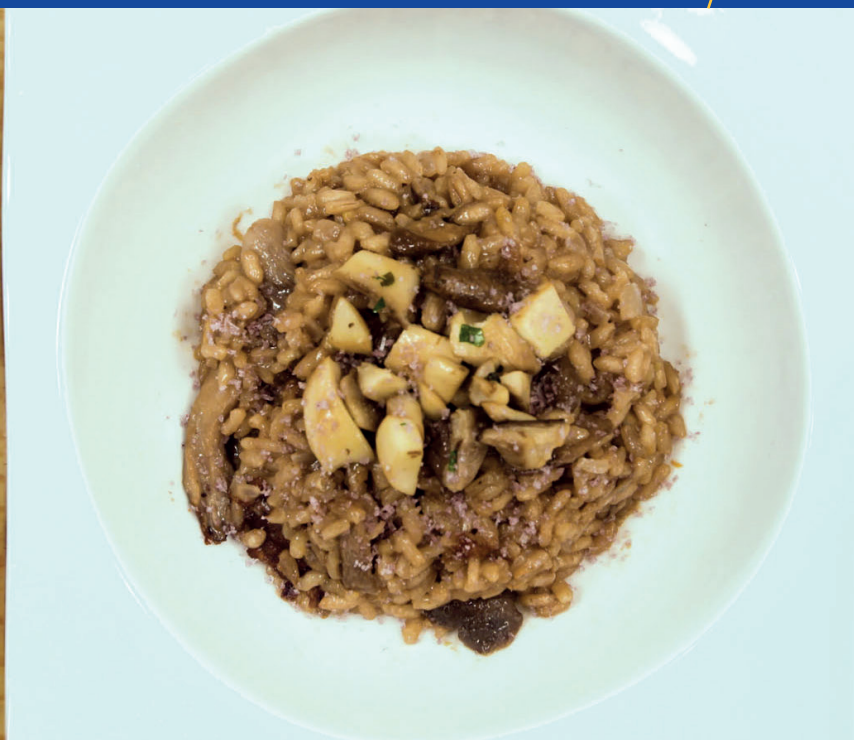


# RISOTTO CON BOLETUS Y ESPUMA DE SAL MARINA AL VINO TINTO



Plato principal



4 personas



35 minutos



Dificultad media

## ELABORACIÓN

1. Limpiamos los boletus frescos y los troceamos. A continuación picamos la cebolla muy fina.
2. Derretimos 60 g de mantequilla en una cazuela, añadimos la cebolla y parte de los boletus y los cocinamos hasta que quede la cebolla blanda sin que llegue a dorarse.
3. Añadimos el arroz a fuego vivo y removemos, vertemos el vino y llevamos a ebullición sin dejar de remover. Dejamos reducir el vino un par de minutos y echamos el caldo removiendo bien.
4. Sazonar el risotto con la [sal marina Bras del Port Eco](#), la pimienta y el azafrán. Lo dejamos cocer de 12-15 minutos (según las indicaciones del fabricante del arroz). Mezclamos con el resto de la mantequilla y el parmesano rallado y retiramos del fuego.
5. Por otro lado, los rehogamos el resto de boletus y espolvoreamos con el perejil picado.
6. Presentamos en un plato sopero colocando el risotto en el fondo y añadiendo los boletus por encima. Por último, añadimos la [Espuma de Sal Marina al Vino Tinto Bras del Port](#).

### Ingredientes (4 personas):

- 300 g de boletus frescos (se pueden utilizar otras setas o champiñón)
- 130 g de cebolla
- 60 g de mantequilla
- 300 g de arroz para risotto
- 800 ml de caldo de ave
- 150 ml de vino tinto
- Aceite de oliva virgen extra
- 30 g de queso Parmesano rallado
- 30 g de perejil picado
- Pimienta
- Azafrán
- [Sal marina fina Bras del Port Eco](#)
- [Espuma de Sal Marina al Vino Tinto Bras del Port](#)