



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [www.glotonessingluten.com](http://www.glotonessingluten.com), en nuestro canal de youtube o en el siguiente link: <https://www.youtube.com/watch?v=yfA3oPXu0Sc>

**Ingredientes:**

400 gr. de arroz arborio  
150 gr. de setas Shiitake  
500gr de mejillones  
Aceite de oliva  
3 huevos  
75 gr. de parmesano  
150 ml. de cava  
1 puerro  
Albahaca  
Sal

**4 Raciones**

gloton  
sin gluten



Rehogamos el puerro y los 150 gr. de setas con un poco de aceite.



Agregamos el vaso de cava y los 500 gr. de mejillones y dejamos cocer a fuego medio-bajo.

Si quieres saber cómo se hacen los mejillones al vapor busca la receta en [www.glotonessingluten.com](http://www.glotonessingluten.com)



Echamos los 400 gr. de arroz y el agua caliente. Vamos removiendo a menudo y echando más agua caliente poco a poco.



Cuando el arroz esté al dente apagamos el fuego y añadimos albahaca, parmesano y las yemas de los 3 huevos.

Lo movemos bien hasta que quede esa textura melosa tan característica del risotto.



¡Y listo!

glotoness  
sin gluten