



Puedes ver el vídeo en nuestra página web 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



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