

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

## **ARROCES:**

### **RISOTTO DE CHAMPIÑONES Y ESPARRAGOS**

#### *INGREDIENTES:*

- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 6 Dientes de ajo
- 1 Pomo de champiñones
- 1 Vaso de vino blanco
- 4 Tazas de arroz
- 9 Tazas de caldo de pollo
- 1 Lata de espárragos
- 2 Cucharadas de mantequilla
- Sal y pimienta a gusto

#### *PREPARACION:*

Utilizando una olla de presión, sofría el ajo por unos minutos hasta que cambie de color.  
Haz lo mismo con los champiñones.  
Agrega el vino y revuelve bien.  
Coloca el arroz y el caldo de pollo.  
Cierra la olla y déjalo cocinar por unos minutos hasta que hierva, luego reduce el calor y cocina por siete minutos más.  
Una vez que la olla quede sin vapor, agrega los espárragos y integra toda la preparación.  
Por último, al servir la preparación en el plato coloca la mantequilla sobre el arroz.