

Principales



# Risotto con kale y champiñones .

Ideal para comidas y cenas.

Un risotto que sin duda amarás y con la que sorprenderás a tus comensales, acompañado de champiñones frescos y el superalimento de moda, el kale.

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

15 minutos

## TIEMPO DE COCCIÓN

33 minutos

## TIEMPO TOTAL

35 minutos

## PLATO

Principal

## DIFICULTAD

Fácil

## RACIONES

3-4 personas

## CALORÍAS

329 kcal/ración

## EQUIPAMIENTO

- Foodie Pot.
- Set de cuchillos Leo.

## INGREDIENTES

- 100gr de kale
- 30 gramos de champiñones secos
- 2 tazones de agua
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cebolla roja mediana
- ¼ tazón de vino blanco
- 2 tazones de arroz arborio
- 2 tazones de caldo de pollo o de verduras
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 ramita de tomillo fresco

## ELABORACIÓN PASO A PASO

- Lava y pica el kale, desechando los troncos. En la Foodie Pot. a fuego medio-bajo, pon el caldo de verduras a calentar, introducir el kale y cuece unos 20 minutos.
- En un vaso medidor resistente al calor y con capacidad para 4 tazones, introduce los champiñones secos y 2 tazones de agua caliente. Cubre bien y deja aparte.
- En la Foodie Pot. a fuego medio, añade el aceite y la cebolla. Sofríe la cebolla (función "Saltear" en las ollas eléctricas) hasta que se vuelva traslúcida (unos 5 minutos).
- Añade el arroz y tústalo ligeramente para que suelte el almidón (función "Saltear" en las ollas eléctricas). Una vez bien mezclado con la cebolla y el aceite, vierte el vino para despegar los granos del fondo de la olla y remueve hasta que se evapore todo el líquido.
- Incorpora los champiñones con el líquido de remojo, el caldo y la sal. Mezcla bien. Cierra la tapa y pon la válvula en la posición de presión. Tiempo de cocción: usar la función "Arroz" en presión ALTA, 5 minutos.
- Cuando finalice el tiempo, libera la presión y quita la tapa. Todavía debe quedar caldo en el arroz, eso es normal. Remueve el arroz durante 30 segundos para que siga absorbiendo el líquido.
- Añade la mantequilla, mezcla bien y espolvorea con el tomillo fresco antes de servir.