

## Rissoto de seta y queso Feta

Agradecemos a Juliet Montefiore que nos haya enviado esta magnífica receta. Con estas cantidades, obtendrás 4 raciones)

2 cucharadas de aceite de oliva

2 dientes de ajo, pelados y picados

225 g de arroz Rissotto

Caldo de verdura o caldo de setas (el caldo de setas es el producto resultante de rehidratarlas), o si quieres, una mezcla de ambos.

Sal y pimienta negra fresca molida.

Cebollinos cortados para adornar el plato

1 cebolla picada

25 g de ceps/ostras o cantarela (*cantharellus cibarius*) deshidratadas/os o bien una mezcla de éstos.

50 g de tomates deshidratados.

50 g de queso Feta cortado en cubos pequeños

El zumo de medio limón

1. Primero lava las setas a conciencia y rehidrátalas en agua caliente o templada.
2. Calienta el aceite en una cazuela y sofríe el ajo y la cebolla hasta que queden pochados
3. Escurre las setas que hayas rehidratado y guarda el caldo de las setas.
4. Echa las setas a la cazuela, junto al ajo y la cebolla.
5. Añade el arroz y los tomates deshidratados y vuelve a remover la mezcla.
6. Echa un poco de caldo a la cazuela y déjalo hervir.
7. Déjalo cocer a fuego lento hasta que el caldo se haya evaporado y después vuelve a añadir un poco más de caldo. Continúa así hasta haber agotado el caldo o bien hasta que el arroz ya esté cocido.
8. Añade el queso feta al final de la cocción.
9. Condimenta el plato con la pimienta negra y si hace falta, un poco de sal.
10. Añade el zumo de limón.

**Adorna con el cebollino antes de servir.**