

# Reto el Asalta blogs

Comienzo una nueva sección bajo la iniciativa de [Gastro Andalusy](#), Conchy autora del Reto «El Asalta Blogs» nos ha emplazado para que desde cada uno de los nuestros asaltemos uno cada mes copiando una de sus recetas.

Y el primero de la lista que está siendo literalmente saqueado es.....

[«Contigo en la playa»](#)

La receta de Raúl, su autor, que he elegido para copiar es un risotto que me ha encantado y pienso preparar muuuchas veces más.

Aquí os dejo mi versión.

Espero que os guste.

Besos.

«Risotto de Trigueros al aroma de Boffard»



Ingredientes (para 4 personas):

- 1 Manojó de espárragos verdes.
- 100 gr. de Setas Flor.
- 1/2 Cebolla Pequeña.
- 2 Vasos de arroz bomba.
- 1 Vasito de vino blanco.
- 1 Litro de Caldo de Pollo.
  
- Una hebras de Azafrán
- 2 Cucharadas de Mantequilla.

- 2 Cucharadas de Aceite de Oliva.
- 100gr. de queso Boffard rallado.
- 1/2 Cucharadita de Sal y Pimienta blanca molida.
- Una Pizca de Tandori Masala y unas Violetas para decorar.



Rallamos el queso y lo reservamos. Ponemos a calentar el caldo con el azafrán a fuego medio para que esté calentito en el momento de usarlo. Lavamos, secamos y cortamos los espárragos en trozos pequeños y limpiamos también las setas.

Pelamos y picamos la cebolla en brunoise y la ponemos a pochar en la mantequilla a fuego medio-alto mientras en una sartén aparte salteamos los trigueros y las setas con el aceite de oliva. Cuando la cebolla empieza a transparentar, añadimos el arroz, salpimentamos y rehogamos medio minuto mezclándolo bien con la cebollita pochada, agregamos los trigueros salteados y las setas y ponemos el vino. Removemos y dejamos reducir un minuto antes de empezar a añadirle el caldo caliente en tres veces y removiendo con frecuencia para que el arroz suelte toda su crema. Cuando el caldo aún no haya consumido del todo rectificamos de sal y retiramos del fuego. Le incorporamos el queso rallado removiendo bien para que se integre perfectamente con el arroz y servimos espolvoreado por una pizca de Tandori Masala (o pimentón dulce) y rematamos con una flor comestible.









