

Risotto al cava con Hygrophorus marzuolus.



Ingredientes:

- 200 gr. de arroz (preferentemente de grano largo), 250 gr. de *Hygrophorus marzuolus*, 50 gr. de jamón serrano, 1 cebolla, aceite de oliva, 1 diente de ajo, 2 ó 3 copas de cava (preferentemente seco), 4 tazas de caldo de carne (puede sustituirse por cubitos), sal, pimienta negra en polvo y perejil.

Elaboración:

- En una cazuela ponemos el aceite de oliva y sofreímos la cebolla, bien picadita, las setas (previamente lavadas y partidas en trozos más bien pequeños) y el ajo, también muy picadito. Dejamos hacer a fuego suave unos 8 minutos.
- Ponemos el jamón, muy picadito y el arroz. Removemos todo bien.
- Seguidamente ponemos el cava y se deja cocer a fuego vivo, unos 6 minutos. Después incorporamos el caldo. Bajamos el fuego y dejamos hacer unos 20 minutos aproximadamente.
- Dejamos reposar. Espolvoreamos con perejil picado. Servir caliente.