

RISOTTO AU HUITLACOCHÉ

100g huitlacoche aux épices Endotzi
75g fromage du chèvre
200 g riz arborio
1 petit oignon finement coupé
1 c. à soupe beurre
2 tasses bouillon de volaille chaud
2 c. à soupe huile d'olive
¼ tasse vin blanc sec

- Mélangez le huitlacoche et le fromage de chèvre, laissez de côté
- Faire revenir dans l'huile l'oignon jusqu'à tendre
- Incorporer le riz et au bout de quelques minutes ajouter le vin
- Laisser cuire à feu doux en remuant doucement et lorsque le liquide est presque entièrement absorbé, ajouter du bouillon par petites quantités au fur et à mesure qu'il est absorbé, sans cesser de remuer.
- Lorsque le riz est juste tendre (environ 20 minutes), retirer la sauteuse du feu et ajouter le beurre et la préparation de huitlacoche et fromage du chèvre. Bien mélanger, couvrir et laisser reposer 4 minutes.
- Servir immédiatement.

HUITLACOCHÉ RISOTTO

100g huitlacoche Endotzi
75g goat cheese
200 g arborio rice
1 small onion diced
1 tablespoon of butter
2 cups of chicken stock
2 tablespoon olive oil
¼ cup dry white wine

- Mix the huitlacoche with the goat cheese and reserve.
- Heat the chicken stock on medium-high heat and keep at a low boil.
- In a saucepan saute the onions in olive oil until almost transparent.
- Add the arborio rice and cook for 2 minutes, then add the wine and stir gently with a wooden spoon until the wine is absorbed.
- Add enough stock just to cover the rice and stir. Continue adding the stock in small quantities stirring continuously.
- Once the rice is cooked (about 20 minutes), gently stir in butter and the huitlacoche with cheese mix. Season with salt and pepper to taste. Let stand covered for 4 minutes.
- Serve warm.

RISOTTO DE HUITLACOCHÉ

100g de huitlacoche Endotzi
75g queso de cabra
200 g arroz arbóreo
1 cebolla pequeña picada
1 cucharada de mantequilla
2 tazas de caldo de pollo caliente
2 cucharadas soperas de aceite de olivo
¼ taza de vino blanco seco

- Mezcle el huitlacoche con el queso de cabra y reserve.
- Acitrona la cebolla en el aceite de olivo.
- Incorpore el arroz y fría por 2 minutos, luego agregue el vino blanco.
- Deje cocer a fuego lento removiendo hasta que se absorba casi todo el líquido. Agregue el caldo de pollo caliente en pequeñas cantidades removiendo conforme se vaya absorbiendo.
- Cuando el arroz esté cocido (aprox. 20 minutos), retire del fuego y agregue la mantequilla y la preparación de huitlacoche con queso. Mezcle bien rectifique el sazón y deje reposar tapado por 4 minutos.
- Sirva inmediatamente.