

Arroz con azafrán y queso



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/arroz-con-azafran-y-queso>

Preparación

En una sartén de fondo grueso rehogar la cebolla con la manteca y el aceite de oliva. Una vez cocida, añadir el arroz y mezclar hasta que los granos se noten translúcidos. Incorporar el caldo caliente sólo hasta cubrir el arroz por completo, como si se tratara de un risotto. Dejar a fuego bajo. Cuando el caldo esté a punto de consumirse, incorporar una nueva tanda y esta vez junto a la cápsula de azafrán. A medida que el líquido se vaya evaporando, ir agregando poco a poco hasta que el arroz se encuentre en su punto. Debe quedar una preparación cremosa. Una vez llegado a este punto, salpimentar a gusto e incorporar el parmesano rallado. Servir espolvoreando perejil picado. Disfrute!



Ingredientes

- 50 gramo/s Manteca
- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 Cebolla grande picada
- 150 gramo/s Arroz
- 1-1/2 litro/s Caldo de verduras caliente
- 1 latita Azafrán
- 1/2 taza/s Queso Parmesano rallado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Perejil fresco picado

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal