

Risotto al vino rosso



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min
Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/risotto-al-vino-rosso>

Preparación

Picar la cebolla y freirla con la manteca y la hoja de laurel en una sartén. Cuando la cebolla esté blanda, agregar el arroz y rehogarlo un par de minutos. Salpimentar y añadir el vino tinto. Cocer a fuego lento hasta que el vino se evapore. Ir añadiendo el caldo caliente poco a poco hasta que el arroz esté tierno y cremoso, aproximadamente unos 15-20 minutos. Dejar reposar unos minutos antes de servir y volvemos a añadir un poco de manteca.

Ingredientes

- 400 gramo/s Arroz
- 50 gramo/s Manteca
- 1 Cebolla morada
- 300 cc. Vino tinto
- 750 cc. Caldo de Carne
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 hoja/s Laurel

Categorías

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

