

# Risotto con queso crema



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 0min , Número de porciones: 1

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

**Autor:** JT

**Url:** <https://srecetas.es/risotto-con-queso-crema>

## Preparación

Saltear la cebolla durante 5 min, incorporar el arroz y cocinar durante 2 minutos más a fuego bajo. Agregar la salsa de tomates disuelta en el caldo caliente, los pimientos picados y las aceitunas en rodajas. Cocinar hasta que el arroz esté a punto. Agregar el queso crema, cocinar 1 minuto más, salpimentar y servir.

## Ingredientes

- 6 cucharada Pasta de tomate
- 750 dcg Caldo de verduras
- 1 dcg Pimiento
- 250 gr. Queso Crema
- 50 gr. Oliva
- 300 gr. Arroz
- 1 cebolla picada

## Categorías

Un día normal, Invierno, Económico, Comida para todos los días, Familia, Plato Principal

