

Risotto con tomate y albahaca



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 25min
Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/risotto-con-tomate-y-albahaca>

Preparación

Calentar el caldo en una olla y mantenerlo caliente. Reservar. Aparte, picar la cebolla y rehogarla en una sartén con un poco de aceite de oliva. Añadir el arroz y dorar apenas los granos, removiendo siempre con la cuchara. Incorporar el vino y cuando el alcohol se haya evaporado, agregar un par de cucharones de caldo de verduras y dejar que el arroz lo absorba. Seguir la cocción, añadiendo más caldo a medida que se vaya reduciendo. Agregar sal y pimienta y seguir cocinando. Una vez el arroz cocido, retirar del fuego. Aparte, calentar un poquito de aceite de oliva en una sartén y agregar los dientes de ajo picados.. Luego incorporar los tomates cherry cortados por la mitad y casi todas las hojas de albahaca. Cocinar por un par de minutos para ablandar los tomates y luego volcarlos sobre el arroz. Dejar así un par de minutos más, agregar la manteca, el queso parmesano rallado y mezclar bien. Servir con el resto de la albahaca fresca. Disfrute!

Ingredientes

- 1 Lt. Caldo de verduras
- 1/2 Cebolla
- 300 gramo/s Arroz arborio
- 1 poco Sal
- 125 cc. Vino blanco
- 2 diente/s Ajo
- 300 gramo/s Tomates Cherry
- 1/2 paquete/s Albahaca
- 25 gramo/s Manteca
- 50 gramo/s Queso Parmesano

Categorías

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

