

Risotto de calabaza



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 30min

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-de-calabaza>

Preparación

Limpiar y pelar las verduras (la calabaza, la cebolla y los ajos). Picar en cubos la calabaza, y la cebolla y los ajos en trocitos muy pequeños y ponerlos en una cacerola junto a la manteca. Llevar todo a fuego medio y añadir la calabaza para que se rehogue con la cebolla y el ajo. Una vez que este todo rehogado, añadir el arroz y remover para que se selle. Dejar que se dore durante unos minutos. Añadir el caldo y remover para que se evapore. Cuando hayan pasado unos 4 minutos sin parar de remover, añadir el medio vaso de vino blanco y continuar removiendo. Cocinar durante unos 15 minutos más.

Cuando el arroz esté al dente, apagar el fuego. Añadir un poco de pimienta y el queso parmesano rallado. Remover y cubrir la olla dejando que el arroz repose un par de minutos y se termine de hacer con el calor residual. Servir en platos y acompaña con un poco de queso parmesano. Disfrute! Fuente: Recetin.com



Ingredientes

- 25 gramo/s Manteca
- 1 Cebolla grande picada
- 1 diente/s Ajo
- 1-1/2 taza/s Arroz
- 800 cc. Caldo de pollo
- 600 gramo/s Calabaza cortada en cubos
- 1/2 vaso/s Vino blanco
- 1 poco Pimienta
- 200 gramo/s Queso Parmesano rallado

Categorías

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

