

# Risotto de espárragos y tomates secos



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 2

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/risotto-de-esparragos-y-tomates-secos>

## Preparación

Poner a calentar el caldo en una cacerola a fuego medio. Para una receta totalmente vegetariana, usar un caldo de verduras. Picar la cebolla bien pequeña. Añadir el aceite de oliva a una cacerola y rehogar la cebolla a fuego bajo hasta que cristalice. Tardará unos diez minutos aproximadamente. Mientras tanto limpiar y cortar los espárragos en rodajas pequeñas. Añadir a la cacerola junto con la cebolla y cocinar durante cinco o seis minutos a fuego bajo. Hidratar los tomates secos en un bol con un vaso de agua. Añadir el arroz y rehogarlo también. Agregar el vaso de vino y dejar que evapore. Salpimentar la mezcla. Añadir el caldo poco a poco, conforme lo vaya pidiendo el arroz. Lo más importante es que el caldo siempre esté caliente al añadirlo. En los últimos minutos añadir los tomates, ya hidratados, picaditos. Cuando el arroz esté listo apagar el fuego. Agregar queso parmesano rallado. Espolvorear albahaca fresca picada y servir. Disfrute! Fuente:

[deliciasdesdebarcelonaabuenosaires.blogspot.com](http://deliciasdesdebarcelonaabuenosaires.blogspot.com)

## Ingredientes

- 4-5 puñado/s Arroz
- 1 Cebolla
- 1 paquete/s Espárragos
- 50-60 gramo/s Tomates secos
- 1 vaso/s Vino blanco
- 500 cc. Caldo de pollo/verduras
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Queso Parmesano
- 1 poco Albahaca fresca picada

## Categorías

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

### ▫ **Tip para la receta**

El secreto de este risotto es la calidad y el sabor de los tomates secos. Un tomate de calidad y el resultado es espectacular.

