

# Risotto de espinaca y queso



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/risotto-de-espinaca-y-queso>

## Preparación

Diluir el caldo de verduras y mantener caliente. Picar la cebolla, el ajo y el tomillo. En una sartén caliente con aceite, agregar siempre primero, la cebolla picada, luego el tomillo y por último el ajo, que se quema más rápido. Mezclar y cocinar a fuego medio, hasta que transparente la cebolla. Agregar el arroz y cocinar hasta que brille y se ponga blanco. Incorporar el vino blanco y mezclar hasta que evapore el alcohol. De a uno, comenzar a agregar cucharones de caldo. Mezclar continuamente hasta que el arroz esté al dente. Es importante no descuidar y estar bien atentos. Condimentar con sal y pimienta. Una vez que el arroz está en su punto, agregar el queso azul desgranado y volver a mezclar. Cuando esté bien cremoso, agregar las hojas de espinacas limpias y secas. Revolver y retirar del fuego y dejar reposar 5 minutos. Servir bien caliente con un poco de perejil picado.



## Ingredientes

- 1 taza Arroz grano redondo
- 1 Cebolla mediana
- 1 taza de hojas de Espinaca
- 1 vaso Vino blanco
- 2 ramitas de Tomillo
- 1 cucharada de Ajo picado
- 1 cucharada/s Perejil picado
- 3 cucharadas de Queso Azul desgranado
- Caldo de verduras a gusto
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Vegetales, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Familia, Plato Principal, Guarniciones

