

Risotto de frutillas



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-de-frutillas>

Preparación

Lleve el caldo de verduras a hervir a fuego alto. Agregar las frutillas y hierva por 30 segundos. Retirelas y haga un puré en un procesador de alimentos, reservar. Apagar el fuego y tapar la cacerola. Derretir la manteca en una sartén pesada a fuego lento. Agregar el arroz y revolver constantemente durante 1 minuto. Añadir el vino, cocinar hasta que se absorba. Agregar el caldo de la cacerola, 1/2 taza a la vez, revolviendo constantemente, deje la el arroz obsorba esa media taza antes de agregar la siguiente. El arroz se debe cocinar en unos 25 minutos. Retire del fuego. Agregue las frutillas y el queso parmesano. Sazone con sal y pimienta.



Ingredientes

- 3 taza/s Caldo de verduras
- 1 taza/s Frutillas lavadas y sin cabo
- 2 cucharada/s Manteca
- 1 taza/s Arroz arborio
- 1/4 taza/s Vino blanco
- 3/4 taza/s Queso Parmesano recién rallado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Frutas, Exótica, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Plato Principal, Agridulce