

Risotto de gorgonzola y arándanos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/risotto-de-gorgonzola-y-arandanos>

Preparación

Calentar el caldo en una cacerola pequeña y mantenerlo caliente. Picar la cebolla y freír en aceite de oliva hasta que esté dorada, sin quemarse. Añadir el arroz y saltearlo un par de minutos. Añadir el vaso de vino blanco y dejar que se evapore. Añadir poco a poco el caldo. Deje evaporar antes de agregar nuevamente. Salpimentar a gusto. Dejar que el arroz se cocine a fuego medio-bajo.

Cuando falten unos cinco minutos, añadir los arándanos. En el último momento, cuando el arroz esté casi listo, retirar del fuego. Añadir el queso gorgonzola, cortado a dados, y dejar que se deshaga. Dejar reposar un par de minutos y espolvorear el orégano. Disfrute.

Fuente:

<http://deliciasdesdebarcelonaabuenosaires.blogspot.com/>

Ingredientes

- 4 puñado/s Arroz
- 1 Cebolla
- 150 gramo/s Queso gorgonzola
- 1 vaso/s Vino blanco
- 500 cc. Caldo de pollo
- 50 gramo/s Arándanos deshidratados
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Orégano
- 1 poco Aceite de oliva

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Frutas, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Agridulce

