

Risotto de palta



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: **3**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/risotto-de-palta>

Preparación

Calentar el aceite en una sartén grande y cocine la cebolla y el ajo a fuego medio-bajo durante 5 minutos, hasta que esté suave y translúcida. Añadir el arroz y cocine durante 2 minutos. Mezclar el cubito de caldo con aproximadamente 150 cc. de agua caliente y añadir a la sartén. Cocine, revolviendo, hasta que el líquido se haya absorbido casi todo. Añadir más agua caliente alrededor de 150 cc. a la vez, de nuevo esperando que sea absorbido en su mayoría antes de añadir más, y agitando regularmente. Continúe agregando agua hasta que el arroz esté cocido. Mientras tanto, hacer un puré con la palta, agregarle el jugo de limón, sal y pimienta. Cuando el arroz esté cocido, agregue el queso Edam, el perejil picado y el puré de palta y mezclar hasta que se incorporen. Sirva caliente. Disfrute!

Ingredientes

- 1 cucharada/s Aceite vegetal
- 1 Cebolla picada
- 3 diente/s Ajo picado
- 190 gramo/s Arroz
- 1 cubito/s Caldo de verduras
- 1 litro/s Agua
- 2 Paltas
- 1 cucharada/s Jugo de limón
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 100 gramo/s Queso Edam rallado o cortado en cubitos
- 2 cucharada/s Perejil fresco picado

Categorías

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

