

Receta de Risotto con Habas y Espárragos

03 Abr 2017



Buenos días a tod@s, para este primer lunes de Abril os dejo esta rica receta de **Risotto con Habas y Espárragos** que resulta muy rico y seguro que os va a gustar.

Ingredientes

- Arroz (300grs)
- Habas en grano (200grs)
- Espárragos verdes (un manojo)
- Cebolleta (una)
- Ajos (dos dientes)
- Mantequilla (30grs)
- Aceite de oliva (3 cucharadas)
- Queso parmesano rallado (4 cucharadas)
- Nata líquida (4 cucharadas)
- Vino blanco suave (200ml)
- Caldo de pollo
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner a fuego suave la mantequilla y el aceite y añadir la cebolleta y los ajos bien picaditos
2. Saltear unos minutos y añadir los espárragos picados y las habas desgranadas, removiendo suavemente unos cinco minutos
3. Echar el arroz y remover para que se mezclen bien todos los ingredientes
4. Añadir el vino y mezclar suavemente con una cuchara de madera
5. Ir añadiendo el caldo de pollo necesario y poner sal al gusto
6. Cuando el arroz esté tierno, incorporar el queso y la nata, remover con cuidado y dejar reposar dos o tres minutos antes de servirlo y....buen provecho!!!