

4. Risotto Calabazul



Duración

45 min.



Web

[El Comidista](#)



Dificultad

2 / 10



Raciones

2

Ingredientes

- 150 gr. Arroz Risotto
- 200 gr. Calabaza
- 1/2 Cebolla
- 1/2 L. Caldo Pollo
- 1 Cucharada Queso Azul
- Nata para mezclar con el queso azul
- 50 ml. Vino Blanco
- Una pizca de Romero
- Una pizca de Cayena
- Aceite
- Sal

Preparación

- 1.-** Rehogar cebolla 15 min. a fuego lento
- 2.-** Pelar calabaza en tacos de 1 cm (calentar el caldo en este punto). Añadir a la cebolla con romero, cayena y sal. Unos 4 min.
- 3.-** Añadir arroz 1 min. Añadir vino para evaporar y subir fuego. Un par de minutos
- 4.-** Añadir chorro de caldo bien caliente y remover hasta absorber. Repetir el proceso hasta que esté tierno el arroz (unos 20 minutos).
- 5.-** Añadir el queso cuando quede todavía algo de caldo y esté tierno el arroz. Corregir de sal.



Consejos:

- La clave del Risotto es mover siempre y echar el caldo muy caliente poco a poco mientras el arroz va absorbiendo.
- Añadir el queso azul justo cuando quede el arroz tierno y algo de caldo.