

7. Risotto Piquillo



Duración

45 min.



Web

[El Comidista](#)



Dificultad

2 / 10



Raciones

2

Ingredientes

- 120 gr Arroz Risotto
- Cebolla
- Setas Conserva
- Caldo
- Parmesano Rallado
- Sal
- Pimienta
- Pimientos Conserva
- Mantequilla

Preparación

- 1.-** Sofreír cebolla y añadir setas, nacarar arroz y añadir caldo caliente poco a poco hasta que esté blando. Unos 17 minutos.
- 2.-** Añadir mantequilla, parmesano y pimientos.
- 3.-** Reposar 7 minutos.



Consejos: