

RISOTTO DE CALABAZA Y JENGIBRE

Receta elaborada por R



Receta para 2 personas

Ingredientes

Arroz: 200 g
Calabaza: 600 g cortadas en daditos
Raíz de jengibre: cantidad necesaria
Aceite extra virgen de oliva: cantidad necesaria
Cebolla: 1 unidad
Zanahoria: 1 unidad
Apio: 1 tallo
Clavos de olor: cantidad necesaria
Sal: cantidad necesaria
Pimienta: cantidad necesaria

Preparación

Prepara un caldo vegetal con apio, zanahoria, cebolla y unos clavos de olor (a tu gusto). En una sartén calienta el aceite con un poco de cebolla picada, añade el arroz, déjalo cocer para unos segundos y agrega el caldo vegetal poco a poco. Después de unos minutos incorpora los daditos de calabaza. Remueve muy a menudo y sigue añadiendo poco a poco tanto caldo como sea necesario que cubrir todo el arroz. Rectifica de sal y, si te gusta, agrega pimienta machacada. Después de 15 minutos de cocción (dependiendo del tipo de arroz que uses, el integral necesita 30 minutos de cocción) prueba el arroz y si está en su punto, apaga el fuego y pon el risotto en los platos. Añade un poquito de jengibre rallado, mezcla y come.

Consejo: cocina este plato para un amigo.

oloraalbahaca.weebly.com