Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Risotto de pollo y champiñones

15min · 2 raciones · 618 kcal

Ingredientes

- **180gr** de arroz
- **350gr** de caldo de pollo
- **½** cebolla cortada en brunoise
- **6** champiñones cortados en 8 partes
- **150gr** de solomillo de pollo en dado de 2cm
- **100ml** de cerveza
- Queso parmesano rallado
- **1** pellizco de azafrán en hebras
- Aove
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	**34 g**
Grasas	**15 g**
Hidratos	**80 g**
Fibra	**2,4 g**

Elaboración

1. En una cacerola ponemos un chorrito de aove, la cebolla y pochamos a fuego medio.
2. Cuando tengamos la cebolla pochada, añadimos la mitad de los champiñones, el pollo y seguimos cocinando a fuego medio-alto, hasta que se dore un poquito el pollo.
3. Añadimos el azafrán, removemos bien, seguidamente el arroz, sellamos un poquito, añadimos la cerveza, y cuando haya reducido un poco ponemos el caldo, dejamos que se vaya cocinando a fuego medio-alto unos 8-10 min.
4. Pasado el tiempo, añadimos los champiñones restantes, y dejamos unos 3 min. más.
5. Servimos caliente y añadimos el queso por encima.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya