Glow Bone



PLATOS PRINCIPALES

Orzo cremoso de sobrasada, queso y miel

2 raciones

Ingredientes

- Ajo
- Cebolla
- Sobrasada
- Orzo (o cualquier pasta pequeñita)
- Vino blanco
- Caldo de pollo caliente
- Mantequilla
- Queso rallado
- Miel

Elaboración

1. Pochamos ajo y cebolla a fuego lento
2. Añadimos la sobrasada y dejamos que se funda bien
3. Incorporamos el orzo (o cualquier pasta pequeñita) y lo nacaramos un minuto
4. Chorrito de vino blanco y dejamos reducir
5. Vamos añadiendo caldo de pollo caliente poco a poco, removiendo, como si fuera un risotto
6. Cuando esté al dente, terminamos con mantequilla y queso rallado hasta que quede súper cremoso
7. Al plato y un hilo de miel por encima

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone
cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone