Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Risotto de salmón y espárragos trigueros

20min · 4 raciones · 500 kcal

Ingredientes

- **350 gramos** de arroz bomba
- **1** pieza de salmón fresco
- **1 manojo** de espárragos trigueros
- **1 litro** de caldo de pollo
- **1/2** cebolla o 1/2 puerro
- Queso parmesano rallado
- Aceite de oliva
- Sal
- Ajo en polvo
- Pimienta molida

POR RACIÓN

Proteínas	**21 g**
Grasas	**13 g**
Hidratos	**75 g**
Fibra	**2,9 g**

Elaboración

1. Picar finamente la cebolla y ponerla a freír en una olla con aceite a fuego medio.
2. Pasados unos minutos, añadir los espárragos lavados y troceados.
3. Seguir removiendo a fuego medio-bajo y añadir el arroz, junto con el caldo de pollo hasta cubrirlo (no entero, reservar para después).
4. Añadir caldo cada vez que se vaya quedando seco, más sal, pimienta y un poquito de ajo en polvo.
5. Después de unos 15 minutos, añadir el salmón troceado y dejarlo 5 minutos más.
6. Por último, añadir el queso rallado.
7. Servir y emplatar.

RECOMENDACIONES

Reservar un poco de queso rallado para emplatar. Ir probando el arroz hasta que no esté ni muy duro ni muy blando.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta