

Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

PLATOS PRINCIPALES

Risotto de setas, calabacín y puerros

20min · 2 raciones · 557 kcal

Ingredientes

- 500 ml de caldo de pollo
- 4 puñaditos de arroz para risotto
- 1 calabacín pequeño
- Setas
- 1/2 puerro
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Queso parmesano

POR RACIÓN

Proteínas	19 g
Grasas	20 g
Hidratos	77 g
Fibra	3,6 g

Elaboración

1. Trocear finamente el puerro y el calabacín
2. Trocear las setas un poco más grandes
3. Añadir todo a una olla con aceite a fuego medio: primero el puerro, a los 5 minutos el calabacín y a los 5 minutos aproximadamente las setas
4. Cuando se tenga el sofrito, añadir el arroz y el caldo de pollo poco a poco y dejar 18 min a fuego medio-bajo
5. Añadir sal y pimienta al gusto
6. Pasados unos 17-18 min, añadir el queso parmesano rallado y remover 1 o 2 min más
7. Servir con más queso parmesano

Hecho con CookNest

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