

PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Risotto de calabaza y burrata

30min 4 raciones

Ingredientes

- Puerro
- Calabaza
- Aceite
- Arroz bomba
- Caldo de pollo
- Sal
- Pimienta
- Queso parmesano rallado
- Burrata
- Pipas de calabaza

Elaboración

1. Lavar y trocear el puerro y la calabaza si no viene troceada
2. Añadir a una olla con aceite a fuego medio y dejar que se haga 5-10 minutos
3. Cuando tengamos el sofrito, añadir el arroz bomba y el caldo de pollo poco a poco y dejar a fuego medio-bajo. Añadir sal y pimienta al gusto
4. Pasados unos 17-18 minutos, añadir el queso parmesano rallado y la burrata, y remover 1 o 2 minutos más
5. Servir con las pipas de calabaza, más parmesano o burrata

Hecho con CookNest

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