Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Risotto de trufas y jamón

20min · 2 raciones · 646 kcal

Ingredientes

- **180 gr.** de arroz bomba o arroz de risotto (dos puñados generosos por persona)
- **1/2** bandeja de setas o champiñones frescos
- Jamón serrano
- **1/2** cebolla
- **1/2 litro** de caldo de carne (puede ser algo menos, lo importante es que cubra y no se quede seco)
- **2 cucharaditas** de salsa de trufas (yo la compré en Mercadona)
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta molida al gusto
- Queso parmesano rallado

POR RACIÓN

Proteínas	29 g
Grasas	24 g
Hidratos	78 g
Fibra	3,2 g

Elaboración

1. Troceamos una cebolla bien picadita y la añadimos a una olla con aceite.
2. Troceamos y sofreímos la cebolla y los champiñones a fuego medio durante unos 5 minutos hasta que cojan colorcito.
3. Añadimos el arroz, el caldo de carne hasta que cubra todo, la salsa de trufas y vamos removiendo a fuego medio durante 18 minutos, añadiendo caldo siempre que lo necesite.
4. Unos minutos antes de retirarlo del fuego, añadimos el jamón picado, el queso parmesano junto con la sal al gusto.

Hecho con CookNest

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