



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	552 Kcal
Proteínas:	27.4 g
Grasa Total:	16.0 g
Colesterol:	72 mg
H. de Carbono:	62.7 g
Fibra Dietética:	2,5 g
Sodio:	870 mg

RISOTTO A LA PIAMONTÉS

Ingredientes

- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- ½ Cebolla cortada finamente
- 2 Tazas de arroz (arbóreo preferentemente)
- 1 Tableta de caldo de verduras MAGGI®
- 1 Lt de Agua hirviendo
- 300 g de Posta negra cortada en cubos medianos
- 1 Bandeja de champiñones cortado en cuartos
- 1 Tarro pequeño de pimentón morrón en conserva
- ½ Cajita de crema larga vida NESTLÉ®
- 80 g de Queso parmesano rallado
- Pimienta negra recién molida

Preparación

1.- Calienta una sartén extendida con el aceite de oliva, agrega la cebolla y sofríe durante unos segundos revolviendo de vez en cuando. Agrega el arroz y cocina a fuego medio hasta que tome temperatura. Mientras disuelve la tableta de caldo de verduras MAGGI® en el litro de agua hirviendo. Una vez que el arroz esté bien caliente, baja la temperatura del fuego y agrega dos cucharones del caldo recién preparado.

2.- Cocina a fuego bajo revolviendo seguidamente hasta que veas que el caldo se vaya evaporando. Cuando esto suceda repite el procedimiento hasta acabar el caldo y veas que el arroz esté al dente en su cocción. Aparte, calienta otra sartén con un toque de aceite y saltea la carne durante unos minutos hasta dorarla por todos sus lados, agrega los champiñones y continúa salteando hasta cocer los champiñones completamente, condimenta solamente con un toque de sal y pimienta.

3.- Por otro lado, procesa el pimentón morrón con la ayuda de una mini pimer a velocidad alta hasta moler completamente. Incorpora esta molienda al arroz y revuelve, verás que el arroz comienza tomar un color rojizo. Agrega el salteado de carne con champiñones, la crema larga vida NESTLÉ® y el queso rallado. Revuelve constantemente hasta que el queso se derrita y consigas



una preparación cremosa. Condimenta con un toque de pimienta y sirve de inmediato.

