

HOJAS DE PERA CON RISOTTO Y PELLIZCOS DE PARMESANO



Receta

Ingredientes

- 1 Paquete de Risotto de Hongos
- 1 cebolla roja a juliana o más fina
- 2 peras conference
- 1 cucharada de mantequilla
- 250 g de queso parmesano rallado
- 2 cucharadas de Aceite de Oliva Virge Extra
- 7 g de sal
- 1 cucharada de pimienta negra recién molida



Risotto de Hongos

Preparación

1 – Preparar una olla y calentar el aove y añadir el paquete de risotto de hongos, remover bien, añadir sal, pimienta y el vino blanco. Dejar que evapore el vino, añadir 750 ml de agua caliente poco a poco, remover bien para que quede meloso varias veces y cocinar 25 minutos a fuego medio. Precalentar el horno a 200° C.

2 – Cortar las peras en láminas con un cuchillo y colocar sobre una bandeja de horno y papel vegetal. Cortaremos la cebolla más fina que a juliana, y la colocaremos sobre las peras y pintamos con un poco de mantequilla a temperatura ambiente. Hornear 15 minutos o hasta que estén doradas a 180 ° C. Sacar y emplatar las peras como base de los platos. Reservar la cebolla. Retirar del fuego el risotto y mezclar con 100 gramos de queso parmesano recién rallado.

3 – Para preparar los pellizcos de parmesano, calentar un cazo a fuego medio y añadir porciones de una cucharada de queso parmesano rallado restante. Calentar 1/2 minutos y con unas pinzas iremos dando pellizcos al queso. Sacar y enfriar. Por último, servir el risotto sobre las peras, añadir la cebolla y los pellizcos de parmesano.



Información nutricional	100 g
Valor energético	731,07 kJ 174,39 kcal
Grasas (g)	6,85
de las cuales Saturadas (g)	3,72
Hidratos de carbono (g)	20,20
de los cuales azúcares	1,02
Fibra alimentaria (g)	1,59
Proteínas (g)	7,19
Sal (g)	0,86