



Receta

Ingredientes

- 1 Paquete de risotto mediterráneo
- 1/2 cdta de hebras de azafrán
- 1 puerro pequeño
- 80 g de parmesano rallado
- 30 g de mantequilla (opcional)
- 2 cdas de AOVE
- cebollino fresco
- 5 g de sal

Preparación

- 1** – Incorporamos el azafrán en 200 ml de agua y reservamos.
- 2** – Lavamos y cortamos el puerro. Calentamos el aceite en una cazuela y salteamos el puerro en ella 3 minutos. Añadimos acto seguido el paquete de risotto. Removemos bien y añadimos sal.
- 3** – Añadimos 600 ml de agua caliente poco a poco, removiendo constantemente para que quede meloso (tenemos que ir añadiendo un poquito de agua, y removiendo, un poco más de agua y removiendo otra vez... durante 20-25 minutos a fuego medio).
- 4** – Agregamos el agua con el azafrán en los últimos 5 minutos. Cuando esté listo, añadimos la mantequilla y mezclamos todo bien.
- 5** – Servimos con parmesano rallado y cebollino. ¡Y a disfrutar!



Risotto
Mediterráneo

Información nutricional

ración
100g

Valor energético	1749 kJ 418 kcal
Grasas (g)	23
de las cuales Saturadas (g)	12
Hidratos de carbono (g)	43
Fibra alimentaria (g)	1,9
Proteínas (g)	11
Sal (g)	5,4