

# RISOTTO TOSCANA CON ALCAPARRAS Y OLIVAS NEGRAS



## Receta

### Ingredientes

- 1 paquete de Risotto Toscana Trevijano
- 300g de olivas negras empeltre/Aragón al natural
- 60g de alcaparras
- 7g de sal
- Pimienta negra recién molida
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 800 ml de agua caliente

### Preparación

**1** – Calentamos 3 cucharadas de aceite de oliva virgen en una cazuela. Añadimos el paquete de Risotto Toscana y removemos bien. Salpimentamos.

**2** – Agregamos poco a poco 800 ml de agua caliente sin dejar de remover para que quede meloso, vamos añadiendo el agua y lo cocinamos durante 20 minutos a fuego medio.

**3** – Mientras tanto, escurrimos las olivas y las alcaparras. Cuando queden 10 minutos para que este listo el arroz, incluimos las olivas negras y las alcaparras y lo mezclamos todo. Dejamos el risotto reposar durante cinco minutos.

**4** – Servimos el Risotto Toscana y añadimos más pimienta recién molida (al gusto). ¡A disfrutar de una comida sincera!



25'



Risotto Toscana

Información nutricional	ración 100 g.
Valor energético	1334 kJ 318 kcal
Grasas (g)	20
de las cuales Saturadas (g)	3,01
Hidratos de carbono (g)	30
Fibra alimentaria (g)	4,6
Proteínas (g)	4,8
Sal (g)	1,80