



Receta

Ingredientes

- 1 manzana golden
- 1 paquete de Risotto Al Curry Trevijano
- 1/4 de pimiento rojo
- 1 cucharada de mantequilla (o ghee)
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de pimienta
- Sal al gusto
- 800 ml de agua

Preparación

- 1.- En una cazuela, calentamos el aceite de oliva, añadimos el Risotto al Curry Trevijano removemos durante un par de minutos. Salpimentamos.
- 2.- Agregamos 800 ml de agua caliente poco a poco, a lo largo de 20 minutos, removemos bien varias veces hasta que el agua se haya consumido o hasta que adquiera la cremosidad deseada.
- 3.- Cortamos la manzana en dados pequeños.
- 4.- Fundimos 1 cucharada de mantequilla en una sartén y añadimos los dedos de manzana. Los cocinamos durante 5 minutos y reservamos.
- 5.- Añadimos la mantequilla al Risotto al Curry removiendo para que quede meloso y lo tapamos unos minutos.
- 6.- Servimos el Risotto y añadimos los dados de manzana y un poco de pimiento rojo picado. ¡A disfrutar de una comida sincera!



20'



**Risotto
al Curry**

Información nutricional	ración 100 g.
Valor energético	1457 kJ 345 kcal
Grasas (g)	8,9
de las cuales Saturadas (g)	3,1
Hidratos de carbono (g)	60
Fibra alimentaria (g)	3,1
Proteínas (g)	5,1
Sal (g)	1,93