

RISOTTO AL CURRY CON ESPINACAS Y PASAS



Receta

Ingredientes

- 1 paquete de Risotto al Curry Trevijano
- 150g de espinacas
- 80g de pasas
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra (AOVE)
- 7g de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra recién molida
- Unas hojas de cilantro fresco
- 800ml de agua caliente

Preparación

- 1** – Calentamos el aceite de oliva en una cazuela y añadimos el paquete de Risotto al Curry Trevijano. Removemos bien un par de minutos y añadimos la sal y la pimienta.
- 2** – Añadimos 800 ml de agua caliente, poco a poco, removiendo bien para que quede meloso. Cocinamos 20 minutos a fuego medio.
- 3** – Añadimos las hojas de espinacas frescas y las pasas, mezclamos todo y lo cocinamos a fuego medio 5 minutos más. Al final, agregamos la mantequilla y dejamos reposar, tapado, un par de minutos o hasta que adquiera la textura deseada.
- 4** – Servimos el risotto con unas hojas de cilantro fresco y a disfrutar.



Risotto
al Curry

Información nutricional	ración 100 g.
Valor energético	1203,35 kJ 282,67 kcal
Grasas (g)	6,81
de las cuales Saturadas (g)	2,39
Hidratos de carbono (g)	49,64
Fibra alimentaria (g)	2,96
Proteínas (g)	4,63
Sal (g)	1,39