

Rissoto verde de espinacas

Preparación

CREMA: 1. Cortamos en dados pequeños la cebolla y los ajos y los doramos en un cazo. 2. Una vez dorados añadimos las espinacas. 3. A continuación añadimos el caldo y dejamos cocer 5min. 4. Trituramos todo. 5. Lo llevamos de nuevo a ebullición y lo ponemos a punto de sal y pimienta. 6. Y ya tendremos listo nuestro tinte natural para el risotto

RISOTTO: 1. Cortamos la cebolla y el ajito en brunoise. 2. Ponemos olla al fuego y añadimos a ella una nuez de mantequilla. 3. Pochamos la cebolla y el ajo. 4. Una vez dorado añadimos el arroz y lo damos unas vueltas, y añadimos el vino blanco. 5. Dejamos reducir durante 10min para que se evapore el alcohol. 6. Ponemos a cocer por un lado el caldo de verduras y por otro los 200g de crema de espinacas, para tenerlos calientes e ir añadiendo poco a poco en el arroz 7. Lo más importante del risotto es añadir poco a poco el caldo y no parar de mover para que el arroz suelte todo el almidón. 8. Empezaremos añadiendo la crema de espinacas poco a poco, cuando se nos haya agotado, el arroz continuara duro y tendremos que continuar añadiendo el caldo de verduras. 9. Se añade siempre caliente y nunca se para de remover el arroz. 10. Tardará aproximadamente 17min. 11. Cuando lo tengamos al dente añadimos una nuez de mantequilla fuera del fuego. 12. Servimos en el plato y terminamos con unas lascas de parmesano.

Ingredientes

RISOTTO:

250 gr de arroz.
2 dientes de ajo.
100 gr de cebolla.
150 ml de vino blanco seco.
200g de crema de espinacas.
70 gr de mantequilla.
75 gr de parmesano.
1 litro de caldo de verduras.

CREMA:

500g de caldo de verduras.
60g de cebolla
1 diente de ajo
250 gr de espinacas frescas.

Utensilios

Cuchillo

Cazo

Olla

Cuchara de madera / espátula

Cucharón

Instructor destacado



Carlos Maldonado

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD