



El risotto más cremoso de la primavera: arroz con espárragos y gambas en 20 minutos

Receta para 2

INGREDIENTES

- | | |
|---|---|
| ☐ 200 g Arroz para risotto | ☐ 50 ml Vino blanco |
| ☐ 150 g Gambas peladas | ☐ 30 g Queso parmesano |
| ☐ 100 g (espárragos) Judías verdes | ☐ 15 g Mantequilla |
| ☐ unidad Cebolla | ☐ 1 pizca Sal |
| ☐ 1 unidad Diente de ajo | ☐ 1 pizca Pimienta negra |
| ☐ 700 ml Caldo de verduras | |
-

PREPARACIÓN

1. En una sartén amplia, sofríe la cebolla y el ajo picados finamente con un poco de aceite. Cuando estén transparentes, añade los espárragos troceados (reservando las puntas) y saltéalos durante un par de minutos.
 2. Incorpora el arroz para risotto y remueve bien para 'nacararlo' (que se vuelva ligeramente transparente por los bordes). Vierte el vino blanco y deja que evapore el alcohol completamente.
 3. Añade el caldo de verduras caliente poco a poco, cazo a cazo, esperando a que el arroz absorba el líquido antes de añadir el siguiente. Remueve constantemente para que el grano suelte su almidón.
 4. A mitad de la cocción (unos 10 minutos), añade las gambas peladas y las puntas de los espárragos que habías reservado para que se cocinen con el vapor del arroz.
-

5. Una vez el arroz esté en su punto, retira del fuego. Añade la mantequilla fría y el queso parmesano rallado. Remueve enérgicamente (mantecar) hasta obtener esa textura ultra cremosa característica.