Risotto de Idiazabal

Ingredientes 2 Personas



- 300gr Arroz
- 200gr Queso Idiazabal
- 1dl vino blanco
- 1,5l Caldo de ave
- 50gr Dados de jamón
- 50gr Dados de tocino de cerdo ibérico
- Cebollino
- 20g Alcaparras
- 1dl Aceite de oliva virgen

Elaboración

En una cazuela, saltear los dados de tocino. Añadir los dados de jamón y la cebolla y rehogar 2 minutos.

Agregar el arroz y rehogar unos minutos. Añadir el vino blanco y una vez haya reducido, iremos mojando con el caldo poco a poco, sin parar de remover.

Iremos incorporando el caldo necesario durante 16 minutos, sin dejar de remover.

Fuera del fuego, añadimos el queso rallado y mezclamos todo bien.
Emplatar y terminar con unas alcaparras y un cordón de aceite.

Por porción

Calorías	Proteínas	Hidratos	Grasas	Fibra
876.85 kcal	23.41 g	66.52 g	55.37 g	0,58g

XIMENA LOAYZA
NUTRICIONISTA
ximenaloayza_dn info@loquecomescuenta.com 654876966