



RISOTTO DE REBOZUELO CON ESPÁRRAGOS Y ACEITUNAS



Ingredientes

Arroz (categoría extra), *Cantharellus cibarius** (aprox. 5%), espárragos*, aceitunas negras*, ajo* y perejil*.

* Ingredientes deshidratados.

Sin colorantes ni conservantes. Sin sal. Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz.

Información nutricional

Valores nutricionales por 100 g de producto

Valor energético: 1450,39 kJ / 341,70 kcal

Grasas totales: 1,35 g

de las cuales saturadas: 0,28 g

Hidratos de carbono: 75,04 g

de los cuales azúcares: 0,56 g

Proteínas: 7,15 g

Sal: 0,06 g

Preparación

Poner un recipiente a hervir con agua y/o caldo a partes proporcionales. En una paella, dorar una cebolla en aceite. Verter el contenido del bote y dorar. Añadir un poco de vino blanco seco (opcional) y dejar reducir. A continuación, poner el agua/caldo hirviendo y remover de vez en cuando (cuanto más lo removamos, más cremoso quedará). Poner sal al gusto y mantenerlo en ebullición (18-20 min) añadiendo, si hace falta, agua/caldo y rectificar de sal. Hacia el final de la cocción, poner un poco de mantequilla y/o parmesano rallado (opcional) y remover bien.

Servir caliente. ¡Buen provecho!

