Receta de Risotto De Pollo Al Azafrán

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, Para hoy viernes os dejo esta receta muy rica de Risotto de pollo al azafrán, que podéis preparar en casa este fin de semana.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (una por persona)
- Mantequilla (sobre 130grs)
- Arroz (sobre 500grs)
- Vino blanco (un vaso)
- Cebolla (una)
- Azafrán (una cucharadita de hebras)
- Caldo de pollo (medio litro)
- Queso rallado
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Derretir la mantequilla en una cacerola y freír el pollo cortado en lonchitas y la cebolla bien picada
2. Remover a menudo hasta que todo quede bien dorado
3. Echar el arroz y remover bien hasta que los granos se impregnen con la mantequilla
4. Cuando los granos estén transparentes, añadir el vino y dejar hervir sin dejar de remover uno o dos minutos, hasta que se absorba el líquido y el alcohol se evapore
5. Mezclar el azafrán con un poco de caldo de pollo caliente y añadir al arroz, remover y echar el resto del caldo poco a poco y dejar cocer unos 20 minutos, hasta que quede seco y cremoso
6. Añadir sal y pimienta al gusto, retirar del fuego y poner queso rallado, removiendo para que se funda bien y... buen provecho!!!