

Receta de Rissoto con Manzana y Nueces

13 Jun 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta que nos ha enviado otra de nuestras seguidoras, gracias a Teresa Jiménez podemos degustar este rico plato de rissoto, espero que pueda seguir contando con seguidor@s tan fieles y os doy las gracias a tod@s l@s que lo compartís a diario en las Redes sociales.

Ingredientes

- Arroz (una taza por persona)
- Manzanas (dos pequeñas)
- Nueces peladas (dos cucharadas)
- Apio (medio tallo)
- Cebolla (una mediana)
- Caldo vegetal (medio litro aproximadamente)
- Vino blanco (medio vaso)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Poner un poco de aceite en una sartén y refreír la cebolla y el apio todo bien picadito durante cuatro o cinco minutos
2. Lavar las manzanas y sin pelarlas, rallarlas con un rallador de agujeros grandes
3. Añadirlas al sofrito de cebolla y apio y rehogarlas unos minutos
4. Echar el arroz, subir el fuego y remover hasta que los granos estén transparentes
5. Añadir el vino y dejar que evapore a fuego alto, añadir el caldo de verduras según vaya haciendo falta y remover de vez en cuando, dejar unos quince o veinte minutos
6. Antes de retirarlo del fuego, añadir un poco de sal y pimienta y las nueces peladas y picadas
7. Servir caliente y....buen provecho!!!