

Lista de ingredientes para la receta Tira de asado braseada con chimi y risotto de vino tinto

Ingredientes

- Risotto
- Manteca 100 g
- Chile 2 Unidades
- Sal Marina Cantidad necesaria
- Cebolla 1 Unidad
- Aceite oliva Cantidad necesaria
- Aceto balsámico Cantidad necesaria
- Paprika 4 cdas.
- Perejil fresco 4 cdas.
- Caldo de carne 500 cm³
- Ajo 2 Dientes
- Ajo 1 Diente
- Orégano fresco 4 Ramitas
- Perejil fresco Cantidad necesaria
- Pimienta
- Queso Parmesano 50 g
- Romero fresco 3 Ramitas
- Sal
- Pimienta Negra Cantidad necesaria
- Ají molido 6 cdas.
- Tira de Asado 2 Unidades
- Vino Tinto 750 cm³
- Vino Tinto 1 Vaso
- Arroz Carnaroli 200 g
- Caldo de carne Cantidad necesaria