elGourmet

Riso al Salto

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mantequilla: 2 cdas
Risotto frío: 300 Gramos
Queso Parmesano: 75 Gramos

Preparación de la Receta

- Mezclar el risotto frío con un poco de queso parmesano rallado hasta integrar.
- Acomodar el risotto, en una sartén de teflón con *mantequilla*, hasta cubrir toda la superficie tipo tortilla.
- Cocinar suavemente hasta *dorar* por ambos lados.
- Servir con un poco de queso rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/riso-al-salto