

# Risotto con cerdo

Tiempo de preparación: 40 Min



## Ingredientes

**Arroz:** 250 g

**Cerdo (cuello, panceta, lomo en partes iguales):**  
250 g

**Manteca:**

**Queso grana:** 1 Pieza

**Aceite De Oliva:**

**Caldo de carne de ternera y verduras:**  
500 g

**Nuez Moscada:** 1 cdita.

**Pimienta:**

**Romero:**

**Vino blanco seco:**

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

**cocinamos el arroz con el caldo a fuego medio hasta que absorba todo el líquido**

- Quido.
- Mientras tanto, en una *cacerola* grande rehogamos la carne con un poco de virgen extra, *manteca*, sal, pimienta, el *romero* y un chorro de vino blanco.
- Cuando el *arroz* esté listo, desgranamos con un tenedor y lo mezclamos con la carne.
- Espolvoreamos con abundante queso y nuez moscada, la *manteca* y mezclamos bien.
- Servimos el *arroz* en una fuente tapada con un trapo durante 5 minutos y pasado ese tiempo, servimos

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-2>