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 l&iacute

- 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