Risotto de arvejas y queso de cabra



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Arroz Carnaroli: 2 Tazas
Vino Blanco: 2 cdas.
Caldo: Cantidad necesaria
Manteca: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Queso de Cabra: 40 g
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 100 cc
Manteca: 2 cdas.
Endivias: 2 Unidades
Arvejas frescas: 1 Taza
Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

- En una sartén amplia salteamos la *cebolla* picada con un dos cucharadas de *manteca*.
- Luego, incorporamos *arroz* carnaroli y lo sellamos
- Agregamos vino blanco y dejamos evaporar.
- Añadimos caldo caliente, arvejas frescas y lo trabajamos con una cuchara de madera durante la cocción.
- Vamos agregando caldo y trabajando en la sartén hasta que el *arroz* esté a punto
- Añadimos *manteca* y lo montamos moviendo la sartén
- Terminamos con queso de cabra cremoso, pimienta negra y sal.

Para las endivias

en una sart&eacute

- N con *manteca* salteamos hojas de endivia
- Agregamos azúcar, vino blanco y cocinamos hasta caramelizar.
- Condimentamos con sal y pimienta negra.
- Servimos con las endivias por encima y el *eneldo* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-arvejas-y-queso-de-cabra