

Risotto de calabaza y salvia



Ingredientes

Manteca: 30 g

Aceite De Oliva: 1 cda

Caldo De Pollo: 1250 ML.

Hojas de salvia:

Pimienta negra molida:

Queso parmesano extra para servir:

Cebolla: 1 Unidad

Arroz bomba: 400 g

Queso Parmesano Rallado: 40 g

Calabaza: 800 g

Salvia Fresca: 12 Hojas

Sal:

Preparación de la Receta

- Para comenzar, pelamos y cortamos la *cebolla* muy fina.
- Luego, en una sartén, con una cuchara de aceite la doramos. Cuando tome *color* añadimos la salvia.
- Mientras tanto, pelamos y cortamos la **calabaza** en dados pequeños.
- A continuación, incorporamos el *arroz*, la *calabaza* y el caldo de *pollo*.
- Tapamos y llevamos a un horno precalentado a 200°C durante 30 minutos.
- Pasado ese tiempo, destapamos, añadimos la manteca y el queso parmesano. Mezclamos bien.
- Salpimentamos y agregamos un poco salvia y parmesano rallado por encima.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-calabaza-y-salvia>