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 mantecay el queso parmesano
- Mezclamos bien.
- Salpimientamos 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