

Risotto verde de cebada

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Sal fina: c/n

Arvejas: 1/2 Taza.

Cebolla: 1 unidad

Esparragos: 1 Atado

Espinaca: 1/2 Atado

Queso mascarpone: 1 Cucharada

Vino blanco: 1/2 Taza

Aceite De Oliva: c/n

Cebada: 1 Taza.

Diente de ajo: 1 unidad

Kale: ½ Atado

Pimienta: c/n

Queso Parmesano: c/n

Preparación de la Receta

- Cocinar en una olla con agua hirviendo y sal el kale y las espinacas sin tallos ni nervaduras por 3 minutos.
- Procesar con *ajo*, sal, aceite de oliva hasta tener una preparación homogénea.
- Rehogar en una *cacerola* con aceite de oliva la *cebolla* picada hasta transparentar.
- Agregar cebada y nacarar.
- Añadir vino blanco, dejar evaporar el alcohol y agregar caldo hasta cocinar casi totalmente la cebada (aproximadamente 15 minutos)
- Agregar el pesto de kale y espinacas, queso parmesano, queso mascarpone, las arvejas, mezclar bien y dejar reposar 3 minutos antes de servir.

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