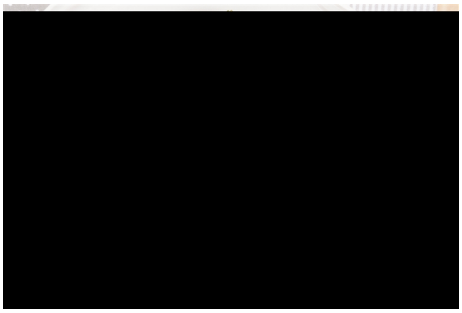
Risotto verde

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Arroz arboreo: 200 g
Albahaca: 1 Manojo
Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria
Nueces: 3 Unidad
Sal: Cantidad deseada
Anchoa: 1 Unidad
Cebollas: 2 Unidades
Agua: Cantidad necesaria
Mozzarella de búfala: 1 Unidad
Pimienta: Cantidad deseada
Tomates semisecos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En una sartén, con un poco de aceite de oliva sofreímos la *cebolla* picada muy fina
- Salpimentamos.
- Cuando la *cebolla* empiece a dorarse, añadimos el *arroz* y rehogamos todo durante unos minutos a fuego fuerte.
- Cuando el *arroz* esté brillante, incorporamos a la sartén el agua y cocinamos durante unos 10 minutos como mínimo
- Mientras tanto, en una procesadora, añadimos la *albahaca*, un chorrito de agua, un poco de aceite de oliva y trituramos.
- Cuando el *arroz* esté al dente, añadimos la *albahaca* triturada y cocinamos durante 4 minutos más
- Luego, cortamos la *mozzarella* en 2 partes y la colocamos en el centro de un plato hondo
- Luego, la cubrimos con el risotto.
- Acompañamos con los tomates semisecos, las anchoas y las nueces picadas.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-verde