

RISSOTO DE MANZANAS EN SALSA DE CURRY



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Para diabéticos

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Me encanta el rissoto con curry

Ingredientes para 4 personas :

- 400 gr de arroz
- 2 manzanas, peladas y cortadas en cuadraditos
- 50 gr de pasas
- 30 gr de piñones
- 100 gr de beicon cortado en tiritas
- Sal y pimienta negra

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: -Rehogar el beicón, los piñones, las pasas y las manzanas con mantequilla light. Cuando este todo dorado añadir el arroz, dar unas vueltas para que el arroz coja el jugo y añadir agua o caldo. Cocer durante 10 minutos a fuego fuerte y 10 minutos a fuego suave, hasta que este en su punto.