

Creador: Daniel Olmedo M **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

Descripción:

Este arroz rosado (por la remolacha), además de proporcionar una bonita presentación, combina muy bien con casi todos los cortes.

Ingredientes para 4 personas :

- 350 gr de Arroz arbóreo
- 300 gr de Remolacha roja cocida
- 1 vasito de Vino tinto
- ½ taza de Caldo de pollo preparado
- 3 dientes de Ajo
- Sal al gusto
- 80 gr de queso parmesano rallado
- Pimienta negra molida
- Aceite

Preparación:

Paso 1

Calentar una olla a temperatura media-baja, agregar aceite de oliva, ajo, perejil, arroz, sal. Revolver bien hasta que el grano de arroz empiece a transparentar.

Paso 2

Agregar el caldo, el vino y tapar la olla.

Paso 3

Cuando la válvula suene, agregar remolacha y revolver, bajar al mínimo y cocinar unos 30 minutos.

Paso 4

Agregar el queso parmesano y decorar con pimienta y si se quiere con perejil.