

# Risotto con pollo, manzana y nueces



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 tacitas de arroz
- 2 manzanas
- 1 pechuga de pollo
- 3 cdas de Nueces de California peladas
- ½ tallo de apio
- 1 cebolla
- 9 tacitas de caldo de verduras
- 2 cdas de aceite de oliva
- 2 cdas de queso parmesano rallado
- Pimienta Sal

## Preparación:

### Paso 1

Rehogar la cebolla picada en una cazuela con el apio, pelado y picado, durante 4 minutos. Añadir el pollo cortado en daditos, salpimentar y cocer 5 minutos más. Rallar las manzanas con un rallador de agujeros grandes y agregarlas a la cazuela. Rehogar todo junto durante 2 minutos. Añadir el arroz, remover unos instantes y verter el caldo de verduras caliente. Cocer el risotto a fuego medio durante 16 minutos, rectificar de sal y retirar del fuego. Añadir las nueces picadas y el queso parmesano rallado y mezclar. Dejar reposar

*unos instantes antes de servir.*