Risotto con pollo, manzana y nueces

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** CarmenGar



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.