RISOTTO DE CALABAZA Y ALMENDRAS CON CRUJIENTE DE QUESO

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Carlos Vázquez



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Muy económico

Descripción:

Jugosísimo

Ingredientes para 4 personas :

- CALDO DE AVE O VERDURAS
- 1 TAZA Y 1/2 de ARROZ BOMBA
- 2 TAZAS de CAVA BRUT
- 300 GR. de CALABAZA LIMPIA
- 1 CEBOLLETA GRANDE
- 200 GR de ALMENDRAS LAMINADAS CRUDAS
- 2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA
- 150 GR. de PARMESANO RALLADO
- SAL Y PIMIENTA
- ACEITE DE OLIVA
- 100 GR. de QUESO PARMESANO

Preparación:

Paso 1

Cortamos la calabaza en Burnnoisse de 1 cm y la cebolleta igual. Ponemos aceite de oliva, añadimos la cebolleta y rehogamos añadimos después la Calabaza Incorporamos por último las almendras laminadas y también rehogamos. Añadimos el arroz. Y moreamos con cuidado.

Paso 2

Incorporamos el cava Y a partir de ahora vamos añadiendo caldo, cacito a cacito... cada vez que el arroz se queda seco añadimos otro cacito y seguimos removiendo.

Paso 3

Cuando el arroz esté casi a punto, serán unos 15 minutos más o menos añadimos el queso parmesano rallado y la mantequilla. Removemos bien y servimos en los platos.

Paso 4

Con los 100 gr. de parmesano, los rallamos y lo ponemos sobre una bandeja de horno con papel por encima y debajo, ponemos otra bandeja encima y horneamos a 170º hasta que empiece a dorar. Dejamos enfriar y cortamos con las manos.