Arroz a la naranja

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** mailo



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 320 g de arroz
- 3 naranjas grandes
- - 2 diente de ajo
- 1 cebolla grande
- aceite de oliva
- 1 cucharada de mantequilla,
- 50 g parmesano
- - sal

Preparación:

Paso 1

Calentamos 3 cucharadas de aceite y 1 de mantequilla, en una sartén mediana, añadimos la cebolla y cuando dore un poco añadimos el ajo bien picado, y sazonamos. Exprimimos las 3 naranjas y reservamos el zumo. Utilizamos media corteza de naranja para picarla muy finita. Luego añadimos el arroz, la corteza de naranja picada y rehogamos con la cebolla y el ajo. Agregamos agua al zumo de naranja hasta conseguir 640 ml, lo echamos a la sartén y mientras va cociendo a fuego lento, vamos moviendo para conseguir el efecto risotto y por último le añadimos el parmesano removemos bien, rectificamos de sal i listo.