

Será por recetas



Arroz de verduras con queso parmesano

Recetas de arroz, Recetas de verduras

 5 Personas

 Media

 45 Minutos

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 0,5 kg. Arroz
- 200 gr. Queso Parmesano rallado
- ¼ kg. Cebolla
- 300 gr. Menestra de verduras (judías verdes, alcachofas, guisantes, 2 nabos, 1 puerro y 1 apio) setas)
- 2 L. Fumet de verduras (hecho con
- 1 Vaso Vino blanco
- 2 Dientes de Ajo
- 2 Tomates rallados
- Orégano, Albahaca y Curry
- Azafrán y pimentón dulce
- Sal y Aceite

Elaboración

En una cazuela grande, poner aceite a calentar y poner a pochar la cebolla picada fina y el ajo también picado. A continuación, añadimos la menestra y sofreímos todo el conjunto.

Una vez obtenido el sofrito, añadir el tomate rallado y dar unas vueltas conjuntando los ingredientes. Agregar una pizca de orégano, una cucharada de curry y las hojas de albahaca, y continuar con el sofrito unos minutos.

Pasado ese tiempo, agregar dos cucharadas de pimentón dulce y, sin dejar que se queme, agregar el vaso de vino blanco dejando que reduzca. A continuación, añadir el arroz y dar unas vueltas hasta conseguir que se impregne del sabor de la base obtenida. Inmediatamente, y teniendo a mano el fumet de verduras caliente, incorporarlo al guiso.

Añadir el azafrán para dar al guiso algo de color y rectificar de sal.

Cocer el arroz durante 10 minutos a fuego fuerte removiendo un par de veces para evitar que se apelmace, y entonces, añadir el queso parmesano por encima terminado la cocción durante 6 – 7 minutos más a fuego más reducido hasta alcanzar el punto perfecto sin que se pase y que quede seco pero suelto.

Dejar reposar cinco minutos y servir.



Autor receta de Arroz de verduras con queso parmesano

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012