Será por recetas

Risotto al perejil con lima

Recetas de arroz, Recetas fáciles

4 Personas

Fácil

55 Minutos

Enviada el 07/06/2012

Ingredientes

- Risotto al perejil con lima cocina italiana
- ½ manojo de perejil liso
- Zumo y ralladura de cáscara de 1 lima
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 3 cucharadas soperas de piñones
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 400 g de arroz para risotto
- 250 ml de vino blanco seco
- 1 L de caldo de verdura caliente
- 4 cucharadas soperas de queso parmesano rallado
- 2 cucharadas soperas de mantequilla
- Sal
- Pimienta

Elaboración

Primero, lavar el perejil, secar agitando, preparar las hojas de los tallos y picar bien, o hacer puré con la batidora. Mezclar el perejil con la mitad de la ralladura de la cascara de lima y reservar. Pelar la cebolla y cortar en trocitos, pelar el ajo y picar. En una sartén sin grasa tostar los piñones y reservar.
A continuación calentar el aceite de oliva y rehogar la cebolla, el ajo y el resto de la ralladura de la cáscara de lima. Incorporar en forma de lluvia el arroz para risotto y rehogar hasta que esté transparente, desglasar con la mitad de zumo de lima y regar con el vino blanco.
Sin dejar de remover seguir cocinando hasta que el arroz haya absorbido casi la totalidad del liquido, agregar 1/3 del caldo y repetir el proceso hasta que no haya caldo pero el arroz este al dente aún.
Sin dejar de remover, incorporar el queso parmesano y la mantequilla, llevar a ebullición, salpimentar y servir espolvoreado con la mezcla de lima y perejil con los piñones.

Autor receta de Risotto al perejil con lima

Komatsu

Valoración 3/5

46 Recetas publicadas

Miembro desde 30/05/2012