

Será por recetas



Arroz con espárragos

Recetas de arroz



4 Personas



40 Minutos



Media



Enviada el 07/06/2012

Ingredientes

- 400 g de espárragos verdes
- Sal
- 4 cucharadas soperas de albahaca picada
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 400 g de arroz para risotto
- 250 ml de vino blanco seco
- 1 L de caldo de verdura
- 100 g de queso parmesano rallado
- Pimienta

Elaboración

Primero lavar los espárragos, quitar la parte leñosa y cortar en trozos de un bocado a lo largo. Seguidamente blanquear 2 minutos en agua salada hirviendo y echar en un colador, reservando el agua de cocción. Asustar los espárragos con agua fría y escurrir bien.

Con la batidora triturar la mitad de los espárragos (reservar las puntas para decorar), 1 cucharada soperas de albahaca picada, la nata y 2 o 3 cucharadas soperas del caldo de cocción de los espárragos hasta que obtenga una salsa cremosa y reservar. Limpiar las cebolletas, lavar, secar y cortar en trozos de 2 cm de largo incluido la parte tierna de color verde claro. Pelar la cebolla y cortar en trocitos.

En una cacerola grande calentar aceite de oliva y pochar las cebollas hasta que estén transparentes, incorporar el arroz en forma de lluvia y rehogar 2 minutos. Agregar las cebolletas y rehogar 1 minuto, desglasar con el vino blanco y recubrir con 150 ml de agua de cocción de los espárragos. Sin dejar de remover reducir hasta que el arroz haya absorbido todo el líquido. Hacer lo mismo con el caldo hasta que se haya acabado todo, pero con cuidado que no se pase el arroz.

Incorporar la salsa de espárragos removiendo todo bien, dejando que el risotto cueza a fuego lento unos 10 minutos. Seguidamente añadir con cuidado los restantes espárragos, el resto de la albahaca y la mitad del queso parmesano, salpimentar y servir inmediatamente. Acompañar con el resto del queso parmesano servido aparte.



Autor receta de Arroz con espárragos

Melk



Valoración 4/5



37 Recetas publicadas



Miembro desde 29/05/2012