



Arroz Primavera



 25 Tiempo

 4 Porciones

Ingredientes

- 1 lata (14.5 oz) de
- 6 - 8 tazas de caldo de vegetales o pollo
- 4 cucharadas de mantequilla sin sal
- ½ cebolla cortada en cuadritos
- 1 pimentón rojo cortado en cuadritos
- 2 tazas de arroz para Risotto (tipo arbóreo) o arroz blanco
- 1 taza de vino blanco seco
- 1 ½ taza de queso parmesano rallado
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- Caliente en una olla el caldo de pollo.
- En una sartén, caliente 1 cucharada de mantequilla y cocine las cebollas hasta que se ablanden y luego el pimentón revolviendo constantemente.
- Agregue el arroz y luego el vino y suba el fuego a alto. Deje que el vino se evapore e inmediatamente coloque ½ taza de caldo caliente.
- Revuelva constantemente hasta que el caldo se haya consumido y repita la operación sin dejar de revolver. Este paso lo deberá repetir durante toda la cocción y siempre con el caldo bien caliente.
- Cuando hayan pasado 15 minutos aproximadamente agregue los vegetales. Continúe cocinado sin dejar de revolver y agregando caldo cuando sea necesario, hasta que el arroz esté al dente. Agregue sal al gusto, añada el resto de la mantequilla y una taza de queso.
- Al momento de servir, esparza por encima un poco más de queso parmesano rallado. Decore