30 Tiempo

2 Porciones

Ingredientes

- 1 lata (15 oz) de **Guandú Del Monte® (Gandul / Green Pigeon Peas Del Monte®)**, escurridos
- 4 cucharadas de mantequilla
- 1 cebolla mediana picada
- 3 ramas de tomillo
- 2 ½ tazas de arroz arborio (para risotto)
- 1 taza de vino blanco
- 4 tazas de caldo de pollo
- 1 taza de queso parmesano rallado
- 1 taza de crema de batir

Preparación

- En una olla agregue la mantequilla y la cebolla, deje cocinar a fuego medio por 5 minutos.
- Incorpore el arroz arborio y las hojas del tomillo. Mezcle con la mantequilla y cocine moviendo constantemente por un minuto.
- Agregue 1/3 del caldo de pollo y cocine moviendo constantemente hasta que el arroz absorba totalmente el líquido; continúe agregando el resto del caldo poco a poco a medida que el arroz absorba el líquido y el grano esté cocido.
- Agregue el guandú y mezcle el arroz.
- Sazone con sal y pimienta al gusto, sirva inmediatamente o mantenga caliente hasta servirlo.

© Del Monte® y Del Monte® logo son marcas registradas de Del Monte Foods, Inc. y usadas bajo licencia.