



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1060 - RISOTTO DE ESPÁRRAGOS



### INGREDIENTES:

300 gr. de Arroz carnaroli (O redondo).  
12 Espárragos.  
1 L. de Caldo de Verduras.  
100 gr. de Queso rallado.  
50 ml. de Vino blanco.  
1 Cebolla.  
2 Dientes de Ajo.  
40 gr. de Mantequilla.  
Sal, Pimienta y Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

En un cazo con un poco de aceite cocinamos los espárragos troceados y un poco de sal, retiramos y reservamos. En el mismo aceite incorporamos la cebolla cortada en daditos y los ajos laminados. Al rato incorporamos el arroz y lo mareamos un par de minutos, en todo momento movemos el arroz para que suelte el almidón y quede cremoso. A continuación agregamos el vino y dejamos que evapore el alcohol. Incorporamos el caldo (caliente) poco a poco, cubriendo el arroz. Cuando se quede sin caldo incorporamos más caldo, siempre a fuego medio. Así hasta agotar el caldo. Ahora incorporamos los espárragos la mantequilla y el queso, mezclamos muy bien. Acompañamos con unos filetes a la plancha o una ensalada.

<https://www.mepillasquisando.com>