

I N G R E D I E N T E S

RISOTTO CON ARROZ COMÚN Y POLLO

Arroz:

4 tazas de arroz
1 1/2 lts agua de caldo
1 taza de vino blanco
Sal y pimienta
50grs de manteca
Queso cremoso 50gr

Pollo:

Sobras de pollo a la parrilla
2 cebollas
Aceite
Sal y pimienta
Champignones a gusto

P R O C E D I M I E N T O

Para la salsa:

1. Cortar el pollo en cubos y picar la cebolla
2. Rehogar la cebolla en aceite y cuando empiece a dorarse sumar el pollo
3. Agregar un poco de agua si es necesario y los hongos cortados chiquitos (opcional)
4. Cuando esté todo único y blando, retirar del fuego.

Para el arroz:

1. Hacer el caldo y cuando hierva agregar el arroz. Es importante dejar que se consuma el caldo e ir agregando más hasta que esté blandito. Puede llevarte más quizás. Salpimentar.
2. Cuándo empieza a ablandar y se haya consumido el caldo agregar el vino blanco, dejar que se consuma, el alcohol se evapora y queda un gustito riquísimo.
3. En cuánto el arroz esté más pastoso y sin líquido, agregar la manteca. Sin dejar de revolver, para que no se queme y se pegue abajo.
4. Acá es el momento de agregarle la saliste de pollo/mariscos/verdura. Mezclarlo todo.
5. Sumar el queso hasta que se derrita e incorpore al arroz.

