

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

RISOTTO DE LIMÓN

1 cda de aceite
1 cebolla
1 cda de curry
3 supremas de pollo
Ralladura de 1 limón
Sal
Pimienta negra
1 taza de leche de coco

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

- 1-En una cacerolita poner 2 cubitos de caldo + alguna hierba a fuego medio. Mantener caliente a fuego bajo mientras preparas el risotto.
- 2-Transparentar una cebolla picada en una sartén o cacerola grande con un chorrito de aceite de oliva a fuego fuerte. (que no se dore).
- 3-Agregar el arroz (carnarolli) y revolver hasta que se ponga brillante.
- 4-Agregar una copa de vino blanco y empezar a revolver haciendo "8" con una cuchara de madera (No parar de revolver hasta que el arroz esté listo).
- 6- Una vez evaporado el vino(ya no queda liquido) agregar el jugo de 1 limón y un cucharón de caldo.
- 7- Seguir revolviendo e ir agregando caldo cuando se evapora el anterior. Salpimentar.
- 8- Cuando esté al dente sacarlo del fuego y agregarle una cda de manteca fría; revolver enérgicamente. Agregar un buen manojo de queso rayando y seguir revolviendo hasta que se derrita.

LISTO! Servir espolvoreado con ciboulette y con un rico vino blanco.

