



1/1

Risotto de espárragos verdes, limón y menta

4 personas



Tiempo:



Preparación:
32 Mins




Tiempo de cocción:
23 Mins

Ingredientes:

- 1 manojo de espárragos verdes, troceados
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 chalota, cortada por la mitad
- 260g de arroz para risotto
- 120ml de vermut blanco
- 360ml de caldo de verduras
- 55g de mantequilla
- 1 puñado de parmesano, rallado
- ½ manojo de menta, picada fina
- Ralladura de un limón
- Sal y pimienta al gusto

Método:

Fase 1: Preparación

1. Coloca la cuchilla.  Añade la chalota y pica durante 15 segundos pulsando el botón de triturar. 
2. Retira la cuchilla y sustitúyela por la pala de remover. 






Método:

Fase 2: Seleccionar el programa

Pulsa el botón olla. 

Fase 3: ¡Listo para cocinar!

1. Añade el aceite al bol y empuja hacia abajo el contenido del bol con la espátula. Empieza cocinando durante 4 minutos pulsando el botón  inicio/pausa.
2. Cuando esta etapa haya finalizado, pulsa el botón inicio/pausa.  Añade el arroz y el vermut y continúa cocinando durante 5 minutos.
3. Cuando esta etapa haya finalizado, pulsa el botón  inicio/pausa y añade el caldo de pollo y los trozos de espárrago y continúa cocinando durante 8 minutos.
4. Añade la mantequilla, la menta y el queso parmesano y continúa cocinando durante 3 minutos.
5. Condimenta al gusto y adereza con parmesano rallado y hierbas.