

## Risotto de rúcola

VITACRESS™

*Lo mejor en brotes tiernos™*

4 personas  
Fácil  
Económico  
Tiempo 40 minutos

### Ingredientes:

- 1 bolsa de rúcola normal o salvaje
- 300 g de arroz corto
- 1 cebolla
- 50 g de queso parmesan
- 1 dl de vino blanco
- 1 l de caldo de gallina
- 60 g de mantequilla
- sal y pimienta al gusto

### Preparación:

Ponga a calentar el caldo hasta que hierva. Añada la rúcola y déjela cocer durante 2 minutos. Pásela por el colador y póngala aparte. Vierta el caldo en una cazuela y manténgalo caliente. Pele la cebolla y píquela muy fina. Ponga en el fuego una cazuela con 40 g de mantequilla, deje que se derrita y añada la cebolla. Deje que se fría hasta que la cebolla quede transparente. Añada el arroz y remueva hasta que se vaya calentando y se ponga brillante. Añada el vino y remueva dejando que cueza hasta que el vino se evapore. Añada un poco de caldo caliente, remueva y deje que se vaya cocinando hasta que el arroz absorba el caldo, removiendo de vez en cuando. Vuelva a añadir más caldo y remueva, sucesivamente hasta que el arroz se cueza, lo que llevará unos 20 minutos a fuego lento. Cuando falten 5 minutos, añada la rúcola, remueva y deje que termine de cocerse. Retire del fuego, añada el resto de la mantequilla y el queso y mézclelos bien. Compruebe la sal, aliñe con pimienta y sirva caliente.

Nota: el caldo de gallina puede prepararse con 1 litro de agua hirviendo y dos cubos de caldo de gallina.

