



Risotto cremoso con butifarra con aceite de albahaca y queso pecorino

Familia

Cocinando: 40 min • Listo en: 45 min

5



Arroz de risotto



Butifarra



Cebolla



Caldo vegetal



Pecorino



Albahaca

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, agua, ajo, orégano, mantequilla.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.

Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Túrmix, cucharón, olla grande, jarra medidora, cazo mediano, espátula.

Ingredientes

	2P	4P
Arroz de risotto	225 gramos	450 gramos
Butifarra* 14)	250 gramos	500 gramos
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Caldo vegetal 10)	2 sobres	4 sobres
Pecorino* 7)	20 gramos	40 gramos
Albahaca*	1 unidad	2 unidades
Aceite para la salsa	30 ml	60 ml
Agua para el caldo	900 ml	1800 ml
Agua para la salsa	20 ml	40 ml
Ajo	1 unidad	2 unidades
Orégano	2 cucharaditas	4 cucharaditas
Mantequilla	2 cucharadas	4 cucharadas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	337 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	4452/ 1064	1323/ 316
Grasas (g)	28,5	8,5
de las cuales saturadas (g)	11,9	3,5
Carbohidratos (g)	96,2	28,6
de los cuales azúcares (g)	4,4	1,3
Proteínas (g)	28,8	8,6
Sal (g)	4,8	1,4

Alérgenos

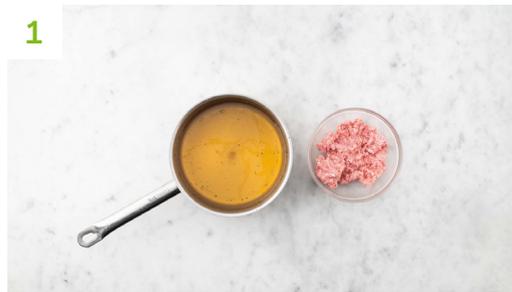
7) Leche **10)** Apio **14)** Sulfitos.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.

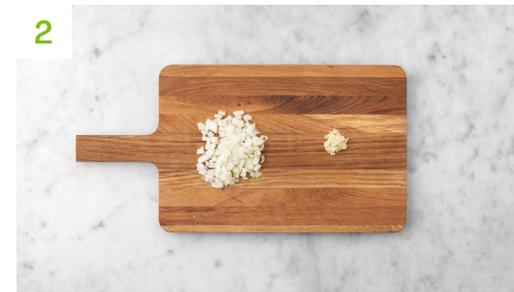
♻️ ¡Recíclame!



Prepara el caldo

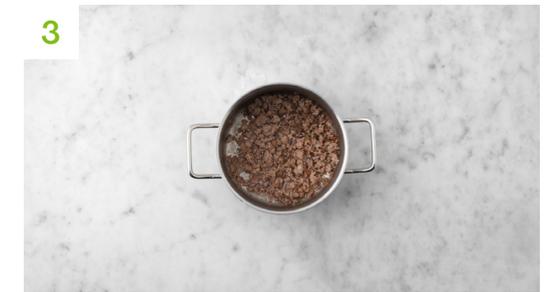
¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! En un cazo, agrega el **agua para el caldo** (ver cantidad en ingredientes) y el **caldo vegetal** y lleva a ebullición. Remueve para que se disuelva. Con un cuchillo, haz un corte en la piel de la **butifarra** y retírala, quedándote con la **carne**. Separa la **carne** en trozos grandes.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Prepara los vegetales

Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en daditos pequeños. En una olla grande, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se dore.



Cocina la verdura y la carne

En la olla, agrega la **cebolla**, la **carne** de la **butifarra** y el **orégano** (ver cantidad en ingredientes). Dora todo a fuego medio-alto 3-4 min, mientras remueves para desmenuzar la **carne**. Luego, cocina a fuego medio-bajo durante 4-5 min, hasta que la **cebolla** quede tierna y la **carne** quede bien cocinada. **Salpimenta** al gusto.



Agrega y cocina el arroz

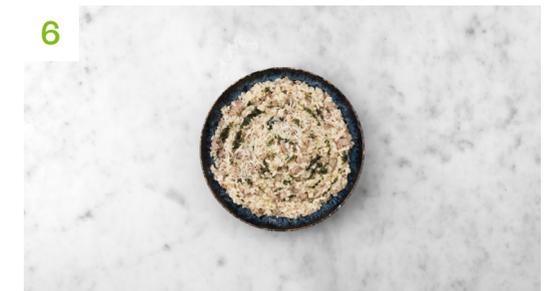
Agrega el **arroz de risotto** a la olla junto a un chorrito de **aceite**. Sofríe durante 2 min a fuego bajo, removiendo regularmente. En la olla, agrega dos cucharones de **caldo vegetal** y remueve con una espátula, hasta que el **arroz** absorba el **caldo**. Repite el proceso agregando cucharones de **caldo** cada vez que el **arroz** lo absorba, hasta que el **arroz** esté cocido. El proceso debería tomar 20-23 min y el **arroz** debe quedar cremoso, no seco.



Prepara el aceite de albahaca

Deshoja la **albahaca**. En una jarra medidora, añade la **albahaca**, el **aceite para la salsa** y el **agua para la salsa** (ver cantidad en ingredientes de ambos). Tritura con un túrmix hasta que quede un **aceite de albahaca** homogéneo. Cuando el **arroz** esté listo, agrega a la olla la mitad del **queso pecorino** y la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes). Mezcla bien para que el **queso** se integre con el **arroz** y el **risotto** quede cremoso. **Salpimenta** a tu gusto.

CONSEJO: Agrega tanto caldo o agua como necesites para dejar el arroz en el punto que prefieras.



Emplata y disfruta

Sirve el **risotto con butifarra** en platos hondos y agrega el **aceite de albahaca** por encima. Espolvorea **orégano** al gusto y el **queso pecorino** restante sobre el plato.

¡Que aproveche!