

RISOTTO

- 150gr de arroz
- 25gr de mantequilla
- 2 cdas de aceite
- 500ml de caldo de pollo (500ml de agua + 1 pastilla de Aavecrem)
- 10gr de queso parmesano
- 60gr de queso crema
- 125gr de salsa de tomate
- 24 cubitos de queso feta
- Sal, pimienta y albahaca

Hervir medio litro de agua y añadir la pastilla de Aavecrem, revolver hasta que se disuelva. Reservar.

Poner en una paellera, la mantequilla junto con el aceite, a fuego bajo.

Agregar el arroz, remover bien para que se impregne, 2 min.

Salpimentar.

Subir el fuego un poquito, añadir el caldo poco a poco, dejando que el arroz lo vaya absorbiendo antes de echar más. Unos 15 min en total (depende de la marca).

Cuando el arroz esté en su punto, añadir el parmesano primero, y después el queso crema.

Remover bien, hasta que se funda y nos quede un arroz cremoso.

Calentar la salsa de tomate.

Emplatar con el arroz en el fondo, la salsa de tomate encima, repartir los cubitos de feta y espolvorear la albahaca.

Nota 1: Hay que ir regulando el fuego para que no deje de hervir, pero que el caldo nos dure los 15 min que tarda en hacerse el arroz. Si le damos mucha caña se nos va a acabar antes el caldo y se va a pegar el arroz.

Nota 2: la receta original es con bolitas de queso mozzarella, pero no sabe a nada, el feta le da un puntito.