



## RISOTTO CON JAMÓN SERRANO

### Ingredientes:

- 3 cucharadas de mantequilla
- ¼ de cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado finamente
- 1 taza de arroz arborio
- ½ taza de vino blanco
- 2 tazas de caldo de pollo
- 100 g de jamón serrano, picado
- ¼ de taza de queso parmesano

### Procedimiento:

1. En una olla caliente funde la mantequilla, fríe la cebolla y el ajo hasta que estén ligeramente dorados, añade el arroz mueve constantemente hasta que esté transparente, agrega el vino y deja cocinar hasta que se evapore.
2. Agrega una taza de caldo de pollo caliente y cocina a fuego bajo moviendo constantemente hasta que el arroz haya absorbido el líquido, incorpora la otra taza de caldo de pollo y el jamón serrano deja cocinar por 15 minutos más sin dejar que se seque hasta que el risotto adquiera una consistencia cremosa cuidando que el arroz no esté blando.
3. Agrega el queso y mezcla hasta que se derrita, retira del fuego y deja reposar por 1 minuto. Ofrece de inmediato.

**Tiempo de preparación:**

20 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4