



## RISOTTO CON QUESO PARMESANO

### Ingredientes:

- 5 cucharadas de mantequilla
- ½ cebolla, picada finamente
- 1 ½ tazas de arroz arbório
- ½ taza de vino blanco (125 ml)
- 5 tazas de agua caliente
- 2 cucharadas de consomé de pollo
- 150 de queso parmesano, rallado

### Procedimiento:

1. En una cacerola caliente 3 cucharadas de mantequilla y fríe la cebolla para que se ablande un poco. Añade el arroz y fríe, moviendo de vez en cuando hasta que esté transparente e impregnado con la mantequilla.
2. Agrega el vino y deja cocinar hasta que se evapore agrega 1 taza de caldo caliente y continúa la cocción moviendo constantemente hasta que el arroz haya absorbido el líquido. Sigue incorporando, poco a poco, el agua caliente y espera que el arroz lo absorba cada vez sin dejar que se seque.
3. Deja cocinar por 25 minutos o hasta que el risotto adquiera una consistencia cremosa pero cuidando que el grano no esté blando. Retira del fuego, agrega el resto de la mantequilla y sazona con el consomé añade el queso parmesano y revuelve con cuidado para que no se bata. Tapa la cacerola y deja reposar 1 minuto. Sirve de inmediato y espolvorea con más queso parmesano.

**Tiempo de preparación:**

35 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4