



Risotto cremoso con butifarra

con queso italiano y chili rojo

Familia **Picante opcional**

Cocinando: 40 min • Listo en: 45 min

2



Arroz de risotto



Butifarra



Cebolla



Chili rojo



Caldo vegetal



Queso crema



Queso italiano rallado curado

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

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Cucharón, sartén mediana, cazo mediano.

Ingredientes

	2P	4P
Arroz de risotto	225 gramos	450 gramos
Butifarra* 14)	250 gramos	500 gramos
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Chili rojo	½ unidad	1 unidad
Caldo vegetal 10)	1 sobre	2 sobres
Queso crema* 7)	2 paquetes	4 paquetes
Queso italiano rallado curado* 7)	25 gramos	50 gramos
Ajo	1 unidad	2 unidades
Orégano	2 cucharaditas	4 cucharaditas
Agua	700 ml	1400 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	327 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3472/ 830	1063/ 254
Grasas (g)	33,9	10,4
de las cuales saturadas (g)	16,1	4,9
Carbohidratos (g)	96,8	29,6
de los cuales azúcares (g)	5,2	1,6
Proteínas (g)	30,8	9,4
Sal (g)	3,7	1,1

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.



Prepara los vegetales

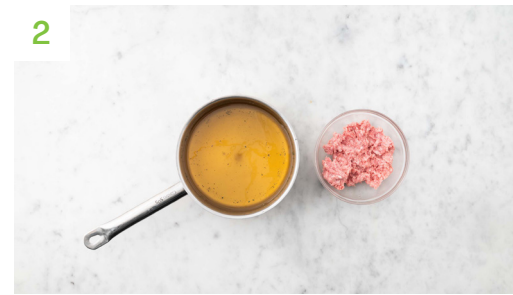
Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en daditos pequeños. Retira las semillas de la mitad del **chili rojo** (doble para 4p), luego, córtalo en rodajas muy finas.

RECUERDA: Lávate bien las manos después de manipular el chili.



Agrega y cocina el arroz

Agrega el **arroz de risotto** a la sartén junto a un chorrito de **aceite**. Saltea durante 2 min a fuego lento, removiendo regularmente. En la sartén, agrega dos cucharones de **caldo vegetal** y remueve, 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 15-18 min y el **arroz** debe quedar cremoso, no seco.



Prepara el caldo

En un cazo, pon el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y lleva a ebullición. Luego, agrega el **caldo vegetal** en polvo y remueve para que se disuelva. Con ayuda de un cuchillo, haz una incisión en la piel de la **butifarra** y retírala, quedándote con la carne.



Acaba el risotto

Agrega a la sartén el **queso crema** y $\frac{2}{3}$ del **queso rallado**. Mezcla bien para que los **quesos** se integren con el **arroz** y el **risotto** quede cremoso. **Salpimienta** a tu gusto.

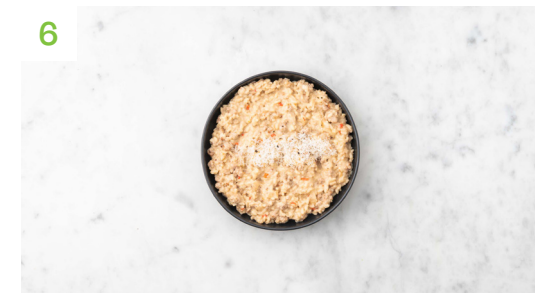
CONSEJO: *Agrega tanto caldo o agua como necesites para dejar el arroz en el punto que prefieras.*



Cocina la verdura y la carne

En una sartén grande, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se dore. Luego, agrega la **cebolla**, el **chili rojo** al gusto, la **carne** de la **butifarra** y el **orégano** (ver cantidad en ingredientes). Dora todo a fuego alto 1 min y, luego, cocina a fuego medio-bajo durante 4-5 min, removiendo para que la **carne** se desmenuce bien.

CONSEJO: *No agregues todo el chili si no te gusta demasiado el picante (¡PICA!).*



Emplata y disfruta

Sirve el **risotto con butifarra** en platos hondos y espolvorea con el **queso rallado** restante.

¡Que aproveche!