



RISOTTO DE PERA



Tiempo de preparación: 35 minutos



Grado de dificultad: bajo



Ingredientes para una persona:

- 90 g de arroz para *risotto*
- 100 g de pera
- 50 g de cebolla
- 300 ml de caldo de pollo o de verduras
- 15 ml de aceite de oliva virgen
- 10 g de mantequilla o aceite de oliva virgen
- 20 g de queso parmesano



Preparación:

1. Pelar y cortar la cebolla y la pera y retirar el corazón de esta última.
2. Calentar el caldo y reservarlo.
3. En una cazuela con el aceite caliente, sofreír la cebolla hasta que quede blanda.
4. Añadir el arroz, removerlo uno o dos minutos sin que se tueste y, a continuación, añadir la pera.
5. A fuego lento, agregar el caldo caliente poco a poco y remover suavemente.
6. Retirar la cazuela del fuego cuando el arroz esté cocido. Es posible que necesite un poco más de caldo o agua, por lo que debes estar atento.
7. Una vez fuera del fuego, añadir la mantequilla o el aceite de oliva y el queso parmesano, y mezclar bien todos los ingredientes.

