

# RISOTO (4 personas)

---

## Ingredientes:

20gr ajos

150gr champiñones

50gr parmesano por comensal

150cl nata líquida por comensal

5gr pimienta blanca

150gr arroz

Sal

## Elaboración:

Cocemos el arroz con sal durante 20 minutos, lo separamos y le quitamos el almidón con agua.

Preparamos el fondo del risoto con el ajo y los champiñones cortados en crudo. Una vez pochados, le añadimos el parmesano rallado y la nata.

Cuando rompa a hervir, añadimos la pimienta, el arroz y 50cl más de nata.

Lo removemos durante 3 minutos y listo.

# ARROZ VEGANO (4 personas)

---

## Ingredientes

2 dientes de ajo  
50gr puerro  
Media cebolla  
1 calabacín  
Medio pimiento rojo  
150gr habichuelas  
150gr zanahorias  
150gr champiñones  
1 ñora  
1gr azafrán en hebras  
200gr arroz  
5gr cúrcuma  
5gr comino  
4 cucharadas soperas de aceite oliva  
Sal

## Elaboración

Picamos todas las verduras en crudo. Las echamos en un fondo de aceite y las vamos haciendo.

Una vez hecho el sofrito, antes de que se dore, echamos por cada comensal 250cl de agua. Cuando rompa a hervir, le echamos las especias y la sal, incluido a ñora y el arroz.

Dejamos hervir durante 20 minutos y listo.