RISOTTO CON NARANJAS Y QUESO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 280 g de arroz blanco
- 1000 ml de caldo vegetal
- 80 g de cebolla
- 240 g de naranja
- 80 g de queso parmesano
- 40 g de mantequilla
- 200 ml de vino blanco
- sal
- pimienta
- perejil

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 62 g	Grasas 14.2 g
Kcal 461	Proteinas 12.5 g

LA PREPARACIÓN

- Pelar la naranja evitando cortar la parte blanca de la piel. Cortar la piel en tiras finas. Exprimir la naranja.
- Pelar y cortar la cebolla. Rehogar en una sartén con mantequilla previamente derretida. Antes de que se dore la cebolla, añadir el arroz y dejar que empiece a dorarse. A continuación añadir las tiras de piel de naranja y remover.
- Añadir el vino blanco y dejar que se evapore.
- Verter el caldo poco a poco el caldo caliente. Remover el arroz cada vez que se añada un poco de caldo y dejar que se cueza (no añadir más caldo hasta que el arroz lo haya absorbido). A mitad de la cocción añadir el zumo de naranja poco a

poco y remover.

- Cuando termine la cocción (unos 15 minutos), añadir el queso previamente troceado. Salpimentar y añadir una pizca de mantequilla. Remover el risotto y servir.
- Decorar con el perejil picado y algunas tiras de cáscara de naranja.