

PLATO DE FONDO

RISOTO DE ORZO CON ALCACHOFAS Y QUESOS



Ingredientes:

- 4 o 5 alcachofas grandes
- Aceite oliva
- 1 cebolla
- 1/2 pimentón
- 1/2 zanahoria
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de ají de color
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de ajo polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- Los Aliños que más te gusten
- 1 taza de orzos
- 1 taza de vino blanco
- 3 tazas de Agua
- 1 cucharada de concentrado de tomates
- 150 g de crema
- Queso parmesano

Preparación

- Raspa con una cuchara toda la parte comestible de 4 o 5 alcachofas grandes. Reserva
- Pon un sartén grande a fuego medio y agrega aceite oliva +1 cebolla + 1/2 pimentón + 1/2 zanahoria + 1 cucharadita de sal + 1 cucharadita de ají de color + 1 cucharadita de pimienta, limón +1 cucharadita de ajo polvo + 1 cucharadita de cebolla en polvo + los aliños que más te gusten.



- Cuando la cebolla esté transparente, agrega 1 taza de orzos (pasta con forma de grano de arroz que venden en los supermercados) + la “carne” de alcachofas que habías reservado, cocina mezclando por unos minutos.
- Agrega 1 taza de vino blanco y Cocina , revolviendo suavemente, hasta que se haya evaporado el líquido.
- Agrega 3 tazas de Agua +1 cucharada de concentrado de tomates y sigue cocinando por 10 a 12 minutos hasta que los orzos estén “al dente” o casi listos.
- Agrega 150 g de crema y mezcla suavemente para no moler la pasta , retira el fuego cuando la pasta esté tierna.
- Debe estar con líquido , que se va a absorber mientras se enfría levemente
- Raya generosamente queso parmesano y mezcla justo antes de servir.
- Puedes agregar más Quesos que te gusten si lo prefieres.

