

Risotto con gambas, calamares y nata

Publicada por:

[imprimir](#)



- 10'
- 0'
- 4

Modo express

Pasos a seguir:

1. Picar la cebolla y los ajos.
2. Pelar las gambas.
3. Trocear los calamares.
4. Introducir en la cubeta todos los ingredientes y remover bien.
5. Programar Menú Arroz.
6. Al finalizar el cocinado, abrir la chef, remover bien para que se funda la nata y dejar reposar unos minutos.
7. Espolvorear con perejil recién picado y servir.

NOTA: Es importante que el tipo de arroz que usemos para los risottos sea arborio o carnaroli.

¡Y listo!