

Risotto con champiñones y jamón

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 25 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Los champiñones son ricos en biotina, vitamina esencial para mantener en buen estado la piel y del pelo.

Modo express

1. Ralle la cebolla; lamine los champiñones; trocee el jamón serrano; pique el ajo muy fino.
2. Reserve 1 medida de nata y el queso Parmesano y meta el resto de ingredientes en la cubeta. Remueva bien, cierre la tapa y programe el menú Arroz.
3. Al acabar, añada la nata restante y el queso y sirva.
- 4.

5. Aquí tienes el vídeo de la receta: