

Risotto con gambas y lima

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 8 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Una ensalada variada junto con una ración de risotto con gambas y lima forman una combinación para una comida del mediodía.

Modo express

1. Pique la cebolla muy fina. Vierta un poco de aceite en la cubeta y sofríala en el menú Freír/Sofreír a 180º durante 8 minutos.
2. Agregue las gambas troceadas y la sal; remueva. Vierta el agua, el vino blanco y el zumo del limón y la lima. Incorpore el arroz y programe el menú Arroz.
3. Cuando el ciclo finalice, agregue la mantequilla, la nata, el Parmesano y la albahaca. Remueva bien.
4. Decore con la lima rallada.