

Risotto con setas

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 25 '
- 4



Comentario nutricional

Las setas tienen un bajo contenido calórico siendo un alimento apropiado para incluir en una pauta de pérdida de peso.

Modo express

1. Limpie las setas con un trapo húmedo y cuartéelas con la mano. Limpie y pique finamente la cebolla y el ajo.
2. Disponga el aceite, el ajo, la cebolla, el arroz, las setas y el romero en la cubeta. Remueva y vierta el agua, el vino y la sal.
3. Cierre la tapa y programe el menú Arroz.
4. Al terminar el programa, abra la tapa e incorpore la crema de leche y un poco de Parmesano. Remueva y deje reposar 5 minutos. Sirva caliente, decorado con unas virutas de Parmesano por encima.

Aquí tienes el vídeo de la receta: