

Risotto de calamares

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 20 '
- 25 '
- 4



Comentario nutricional

El arroz arborio es un arroz de grano corto originario del norte de Italia que se emplea para la elaboración de risottos.

Modo express

1. Ralle la cebolla y pique los ajos muy finos.
2. Mezcle todos los ingredientes en la cubeta, cierre la tapa y programe el menú Arroz.
3. Al acabar, deje reposar el plato 5 minutos en la cubeta antes de abrir la tapa. Espolvoree el perejil recién picado.
4. Aquí tienes el vídeo de la receta: