

Risotto de espárragos con queso

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 25 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Los espárragos cuentan con un alto contenido en fibra que ayuda a regular el tránsito intestinal.

Modo express

1. Ralle la cebolla y corte el jamón en tiras.
2. Reserve la nata, el perejil y el queso e introduzca el resto de ingredientes en la cubeta. Mezcle, cierre la tapa y programe el menú Arroz.
3. Al acabar, agregue la nata, remueva, vuelva a cerrar la tapa y espere 5 minutos. Espolvoree el queso y el perejil por encima antes de servir.