


RISOTTO CON ALCACHOFAS

Ingredientes

- 320g arroz de risotto
- Corazones de alcachofa Dantza 
- 1 l de caldo de verduras
- 150ml de vino blanco
- 1 cebolla
- 50g de queso parmesano
- 30g de mantequilla
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Tomillo



Preparación

1. En una cazuela calentamos un chorro de aceite y añadimos el diente de ajo sin pelar.
2. Cuando esté dorado retiramos y añadimos los corazones de alcachofa partidos en mitades y previamente escurridos. Salteamos unos cinco minutos, salpimentamos y reservamos.
3. En esa misma cazuela calentamos un chorro de aceite y sofreímos la cebolla picada. Cuando esté dorada añadimos el arroz y tostamos removiendo un par de minutos.
4. Incorporamos el vino blanco y dejamos que se evapore.
5. Ponemos a calentar en un cazo el caldo de verduras y, cuando esté caliente, incorporamos un cucharón de caldo al arroz.
6. Cuando el arroz se beba el caldo que hemos echado le añadimos otro cucharón y así unos 15 minutos hasta que el arroz esté cocido y sin dejar de removerlo.
7. A mitad de cocción añadiremos las alcachofas Dantza que habíamos reservado.
8. Cuando el arroz ya esté en su punto añadimos la mantequilla, el queso parmesano y un poco de tomillo seco.
9. Mezclamos bien, dejamos reposar unos minutos...¡Y listo!