



## Risotto

Rizotto



1+1/2 vaso de arroz  
2 cebollas medianas  
4 cucharadas de aceite de oliva  
1 cucharada de mantequilla  
1/6 vaso de vinagre de uva  
1 cucharadita de sal  
5 vaso de caldo

Por la parte superior:  
1 vaso de queso rallado kasar  
1 cucharadita de mantequilla

- # Ponga el aceite de oliva y la mantequilla en una olla mediana profundidad, ya que éstos se hagan caliente a fuego mediano. A continuación, añadir cebolla picada finamente en él. Fry hasta que la cebolla ablanda.
- # Añadir el arroz lavado en el bote sin reposo en el agua. Ase por unos 5 minutos.
- # Agregar 2 vaso de caldo caliente, el vinagre y la sal en la mezcla. Cocine hasta que el caldo se evapora más bajos de temperatura media, revolviendo constantemente.
- # Cuando el arroz absorbe el caldo añadir los restantes 2 vaso de caldo en el mismo. Revuelva la mezcla de vez en cuando para hacer la mezcla absorbe el caldo.
- # Por último añadir el resto de 1 vaso de caldo caliente en la mezcla. Cocine hasta que el pilaf el arroz pierde su forma. (Cocina tiempo de risotto, es más larga que la otra pilafs.)
- # Añadir el queso rallado kasar y 1 cucharadita de mantequilla en el pilaf justo antes de extraerlo de la estufa. Quitar de la estufa y revuelva.
- # Risotto puede ser servido con algunos kashar queso rallado justo después de eliminar el pilaf de la estufa.

Nota: Risotto, incidente a Italia, también se denomina como Milán Estilo avena. Queso parmesano se utiliza en lugar de queso a kasar receta original.