

TOP



CHEF

PANAMÁ

SI EL RISOTTO FUERA PANAMEÑO

CHEF GABRIEL



Tiempo de preparación: 30 min max.

INGREDIENTES:

Media barra de mantequilla, 1 cebolla, 1 ajo, puerro, 1 lb de arroz arborio, 3 oz de aceite de oliva, paprika, 1 chorizo, culantro picado y un toque de queso parmesano.

PROCEDIMIENTO:

1. Sofreír en mantequilla la cebolla, el ajo y el puerro
2. Luego, se agrega el arroz
3. Por otra parte se juntan todos los recortes de las verduras que se utilizaron
4. Se tuestan un poco en una olla y se agrega agua
5. Se deja que se cocine para conseguir un caldo vegetal
6. A parte con un ajo machacado y paprika se cocina el chorizo
7. Luego, se agrega poco a poco el caldo de ese chorizo en el arroz hasta llegar al punto ideal
8. Por último, se agrega el queso parmesano
9. Decorar con culantro picado.

REY

Siempre Fresco