



## RISOTTO DE VERDURAS DE PRIMAVERA

### Ingredientes:

- un manojo de espárragos verdes
  - 200 g de guisantes
  - 1 cebolla mediana
  - 75 g de habitas baby
  - 1,2 l de caldo de verduras
  - 3 cucharadas de aceite
  - 50 g de mantequilla
  - 75 ml de vino blanco
  - 300 g de arroz para risotto
  - sal y pimienta
  - 50 g de parmesano rallado
- 

### Elaboración:

1. Retira la parte leñosa de los espárragos y reserva las puntas.
2. Pon el caldo vegetal en un cazo al fuego y lleva a ebullición. Una vez empiece a hervir añade los tallos de espárrago que hemos desechado y hierva un par de minutos.
3. Tritura, cuela y vuelve a colocar a fuego bajo para que mantenga el calor.
4. En una olla pon dos de las cucharadas de aceite y la mitad de la mantequilla. Añade la cebolla pelada y picada finamente y sofríe unos minutos a fuego medio-bajo hasta que esté blandita.
5. Incorpora el arroz, la sal y la pimienta y remueve durante un par de minutos. Vierte el vino y deja reducir.



6. Vierte un poco del caldo que tenemos al fuego y añade el resto a medida que lo vaya necesitando durante los 18 minutos de la cocción.
7. A media cocción incorpora los espárragos troceados, los guisantes y las habitas baby.
8. Una vez esté cocido el arroz añade la otra mitad de la mantequilla y el parmesano rallado y remueve hasta que esté cremoso.