

RISOTTO DE POLLO Y VERDURA

Este plato surge un día cualquiera ante la necesidad de gastar una pechuga de pollo asado que había quedado ayer, y unas hojas de acelgas que se estaban quedando un poco viejas en la nevera.

INGREDIENTES: PARA 4 PERSONAS

- 320 gr. De arroz bomba o arborio
- 70 cl. de aceite de oliva virgen
- 1 cucharada de cebolla picada fina
- 1 zanahoria cortada en cucadritos
- 6 espárragos verdes
- 2 hojas de acelgas o espinacas
- 1 pechuga de pollo asado
- 1 dl. Vino blanco
- 1 L. Caldo de pollo
- 125 gr. Queso de oveja rallado
- Sal

ELABORACIÓN:

Deshebramos la pechuga de pollo y cortamos las verduras. Ponemos el caldo blanco a calentar.

Ponemos la sartén con el aceite de oliva virgen al fuego, cuando este esté caliente añadimos la cebolla picada fina y la zanahoria en cuadritos, movemos y dejamos hacer un par de minutos, añadimos las acelgas muy picadas y los espárragos también en trocitos, dejamos que se valla friendo a fuego medio, añadimos el arroz, rehogamos sin parar de mover hasta que los granos estén a punto de dorar, así todos se habrán impregnado del aceite, añadimos el vino blanco, el pollo, sazonomos, cuando el vino casi se ha secado añadimos la mitad del caldo que estará hirviendo, movemos despacio mientras el arroz está hirviendo con el fin de que este suelte poco a poco el almidón que hará el punto meloso del plato. Cuando casi se ha secado todo el caldo le añadimos otro poco, y así sucesivamente hasta que el arroz esté en su punto. Lo más seguro que no necesitemos acabar todo el caldo, según en el punto que nos guste el arroz. Cuando apagamos el fuego, añadimos el queso rallado y mezclamos bien.

Hay quien gusta de añadir unas cucharadas de nata y- o un trozo de mantequilla, también es una buena idea.

