

## RISOTTO VERDE

### INGREDIENTES:

- 300 gr. de arroz bomba
- 1 cucharada de cebolla brunoise
- 1 hoja de laurel
- 1 dl. de aceite de oliva
- 1 dl. de vino blanco
- $\frac{3}{4}$  l. caldo de pollo o magro
- Sal
- 3 dientes de ajo
- 300 gr. espinacas cocidas
- 2 cucharadas de vino dulce
- $\frac{1}{2}$  copa de vodka
- 2 dl nata líquida
- 100 gr. queso de oveja rallado



### ELABORACIÓN:

Hacer un arroz pilaff, a saber, la mitad del aceite, la cebolla, pochar, añadir el arroz, saltear, añadir el vino blanco, sal, y el doble de caldo de pollo que de arroz. Hervir y tapar o pasar al horno. Debe quedar seco y suelto. Abrir el arroz una vez hecho para que no se pase. Esto podemos hacerlo hasta con un par de días de antelación, y nos servirá para marcar cualquier risotto además de este.

En sartén aparte, con la otra mitad del aceite doramos unos ajos rajados por la mitad, apartamos y reservamos para decorar. Añadir en el aceite las espinacas cocidas y cortadas, flambeamos con el vino dulce y el vodka, sazonomos, añadimos el arroz pilaff, la nata líquida, y en cuanto está hirviendo, añadimos el queso rallado, reservando un poco para decorar. Servir inmediatamente.