

Risotto con espinacas

por gijonilla



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Arroz

Temporada: Todo el año

País: España

Ingredientes

1 taza de arroz
1 ajo picado
2 puerros en rodajas
1 litro de caldo
2 cucharadas de aceite
3 cucharadas de yogur natural
Pimienta
Sal
1 taza y media de espinacas en tiras

Preparación

- Cocemos el arroz, poniendo el doble de agua.
- Añadimos el ajo, el puerro, las espinacas, el caldo y el aceite. Cocinamos hasta que se consuma el líquido y las espinacas estén hechas. Salpimentamos.
- Ponemos el arroz en una fuente, añadimos el yogur, removemos bien y servimos.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/991121/risotto-con-espinacas/>