



## RISOTTO DE ESPÁRRAGOS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO  
Intermedio 15 min 25 min

### Ingredientes (4 raciones)

**Queso parmesano:** 50 g rallado  
**Mantequilla:** 40 g  
**Caldo de Verduras:** 1 litro  
**Albahaca:** 4 hojas frescas  
**Espárrago verde:** 2 manojos  
**Ajo:** 2 dientes  
**Vino blanco:** 1 vaso seco  
**Sal:** al gusto  
**Arroz arborio:** 150 gramos



### Preparación

1. En un recipiente adecuado, se calienta el caldo de verduras manteniéndolo a punto de ebullición. Se lavan los espárragos, eliminando la parte fibrosa. Se separan las yemas de los tallos y estos últimos se trocean en rodajas de unos 5 milímetros.
2. Se añade sal al gusto y se sofríe el ajo en láminas finas con mantequilla cuidando que no se dore. Posteriormente, se agregan las rodajas de espárrago y se cocinan cinco minutos para que ablanden.
3. Se añade el arroz a la cazuela mezclándolo bien con los espárragos y el ajo durante un par de minutos.
4. Se vierte el vino blanco seco y se remueve hasta que el alcohol se evapore y el grano absorba los jugos.
5. Durante la cocción, se añade el caldo poco a poco sin dejar de remover. A la mitad del proceso, se incorporan las yemas reservadas. Una vez terminada la cocción, se retira del fuego y se añade el queso parmesano rallado para que se funda. Finalmente, se sirve decorado con hojas de albahaca fresca.

### Notas

- A la hora de elegir el queso, se recomienda rallarlo o pulverizarlo en el momento para aprovechar todo su aroma y facilitar su integración.
- Para los que gusten de platos más variados, se puede adaptar la receta añadiendo ingredientes como champiñones, pollo o mariscos.

| AUTOR    | NOMBRE DEL DOCUMENTO  | REFERENCIAS DEL DOCUMENTO |                  |            | Página<br>1 de 1 |
|----------|-----------------------|---------------------------|------------------|------------|------------------|
|          |                       | Grupo                     | Edición/Revisión | Fecha      |                  |
| JuCaSaTa | Risotto de espárragos | Arroces y pastas          | 01               | 01-01-2026 |                  |