

RISOTTO DE VERDURAS EXPRES

INGREDIENTES

6 vasitos de arroz de microondas
2 cebolletas
1 zanahoria
100 g nata
100 g mascarpone
200 g queso gorgonzola
50 g espinacas en hoja
2 mitades de peras en almíbar
Aceite de oliva virgen extra
Sal

MODO DE HACERLO

Preparar los vasitos de arroz en el microondas según sus instrucciones.

Pelar las cebolletas y la zanahoria y picar.

Rehogar con un poco de aceite y una pizca de sal.

Cuando estén ligeramente doradas añadir el arroz y las espinacas picadas, la nata, el mascarpone y el queso gorgonzola.

Retirar el corazón de las peras en almíbar y cortar en dados. Calentar a fuego fuerte unos minutos hasta que se doren.

Servir el risotto con las peras por encima.