



Arroz con Espárragos y Jamón Serrano

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 taza de arroz Diana Premium
- 200 gramos de jamón serrano
- 1 atado de espárragos sin la parte fibrosa
- 3 cucharadas de queso parmesano
- 2 cucharadas de mantequilla
- ½ cebolla cabezona finamente picada
- ½ taza de vino blanco
- 1 litro de caldo de pollo o caldo vegetal o agua
- Sal al gusto



Preparación

1. En una olla mediana derrite la mantequilla y saltea la cebolla por 3 minutos, evitando que se dore.
2. Agrega el arroz Diana Premium y cocine por unos minutos, o hasta que el grano se vea transparente.
3. Vierte el vino y deja evaporar el alcohol o deja reducir a la mitad.
4. Aparte en otra olla pon a hervir el caldo o el agua. Apaga el fuego y conserva el caldo caliente.
5. Incorpore una primera parte del caldo hasta cubrir el arroz. Adiciona el resto poco a poco a medida que se vaya secando el arroz. Revuelva de vez en cuando y revisa la textura del grano.
6. Sazona con sal entre cada adición de líquido.
7. Blanquea los espárragos durante 3 minutos en agua hirviendo con sal, escurre y refréscalos en agua helada. Córtalos en trozos de 2 cm y reservalos.
8. Cuando el arroz esté al dente y haya secado, adiciona los espárragos, el queso parmesano y rectifica sal.
9. Sirve y decora con julianas de jamón serrano.

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.