

# Risotto de Cheddar

## con Tomates Asados a Fuego Lento

holaveggie



🕒 40 minutos

📊 Fácil

🏷 Sin Gluten Agregado

🏷 Delicia Plant-Based

Lo rico del risotto, con lo sabroso del queso cheddar y el toque maestro de los tomates asados. Después de picar un poco y revolver otro tanto, vas a servir este exquisito plato que no vas a poder creer que este listo en tan solo 40 minutos.

Contiene: Frutos Secos

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

### Ingredientes en la caja



250 g de tomates cherry



10g de ciboulette



1 sobre de caldo de verduras (11g)



80 g de queso cheddar



160 g de arroz de risotto



30 ml de vino de arroz chino



1/2 cdita de cúrcuma molida



1 puerro



5 gr de mostaza Dijon



2 dientes de ajo



40 gr de crema de queso

Nutrición por porción: Calorías 666 kcal, Grasas 30 g, Carbohidratos 78 g, Proteínas 21 g

- Algunos ingredientes pueden venir juntos en la misma bolsa para mayor comodidad al momento de cocinar.
- Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

### Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite de oliva extra virgen
- ✓ Pimienta

### Utensilios

- ✓ Sartén
- ✓ Bandeja de horno

Comé más plantas. 🌱

# Risotto de Cheddar

## con Tomates Asados a Fuego Lento



### 1 – ASÁ LOS TOMATES A FUEGO LENTO

- Lavá los **productos frescos**.
- Precalentá el horno a 180 ° C .
- Agregá los **tomates cherry** a una bandeja para hornear
- Rocíalos con aceite de oliva, luego sazóná con una pizca de sal y azúcar. Poné la bandeja al horno durante 30 min.



Cocinando para  
**4**

Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.

### 2 – PREPARÁ TUS INGREDIENTES

- Herví 600 (1,2 litro) ml de agua en una olla.
- Descartá la raíz y las hojas verdes del **puerro**, y cortalo en rodajas finas.

### 3 – PREPARÁ EL CALDO

- Combiná el **caldo de verduras** con el agua hirviendo.

### 4 – EMPEZÁ TU RISOTTO

- Calentá una sartén grande de base ancha (preferiblemente antiadherente) con 1-2 cucharadas de aceite de oliva y una pizca de manteca vegetal a fuego medio.
- Una vez caliente, agregá el **puerro en rodajas** con una pizca de sal y cociná por 4 min hasta que se ablande.
- Mientras tanto, pelá y picá finamente (o rallá) el **ajo**.

### 5 – AGREGÁ EL RESTO DE LOS INGREDIENTES

- Agregá el **arroz**, el **ajo picado** y la **cúrcuma molida** a la sartén y cociná por 1 min.
- Agregá el **vino de arroz chino** y la **mostaza dijon**, luego cociná durante 1 minuto más. **TIP:** la idea del vino en los risottos es levantar los sabores de la caramelización de las cebollas, puerro y ajo. Una vez puesto al calor, el alcohol se evapora inmediatamente.

### 6 – AGREGÁ EL CALDO

- Agregá 1/3 del **caldo** y revolvé continuamente con una cuchara de madera hasta que se haya absorbido.
- Continúa agregando el **caldo**, un cucharón a la vez, revolviendo continuamente durante 15-20 minutos, hasta que se absorba todo el caldo y el arroz esté cocido: este es tu **risotto**.

### 7 – ¡A COMEEER!

- Mientras tanto, cortá el **queso cheddar** en tiras finitas (puede que te enviemos el queso cheddar en crema, en tal caso pasá directamente al siguiente ítem).
- Picá finamente el **ciboulette**.
- Una vez listo, retirá el **risotto** del fuego y agregá el **queso cheddar**, la **crema de queso** y la mitad del **ciboulette picado** y luego sazóná con pimienta negra.
- Serví el **Risotto de Cheddar** con los **tomates asados a fuego lento** y decorá con el resto del **ciboulette picado**. ¡y disfrutá!

