



Risotto

de mote con espárragos y habas.

INGREDIENTES

- 2 tazas de mote cocido.
- 100 ml de vino blanco.
- 100 g de queso parmesano rallado.
- 100 g de habas peladas.
- 1 atado de espárragos medianos.
- 1 cucharada de mantequilla.
- 8 cucharadas de aceite de oliva.
- 1 ajo rallado.
- ½ cebolla blanca picada finamente.
- 2 litros de caldo de verduras.
- Sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Precalear un sartén grande a fuego medio. Agregar aceite oliva , cebolla, sal y pimienta a gusto, cocinar hasta que la cebolla esté traslúcida, incorporar el ajo y cocinar mezclando bien todo por unos minutos. Agregar el vino blanco y dejar que se evapore por completo, mezclando constantemente. Incorporar el mote y el queso parmesano, revolver hasta que se espese ligeramente. Agregue las habas y la mantequilla y cocinar por unos minutos hasta lograr la consistencia deseada.

Cortar los tallos de los espárragos y cocinar en una olla con agua hervida por unos minutos, escurrir el agua y colocar en agua fría con cubos de hielos por un minuto. En un sartén precalear mantequilla y aceite de oliva y dorar los espárragos por todas sus caras.

Sirva el risotto y decore con los espárragos.



Nuestro Syrah - Cabernet Sauvignon Gran Reserva es la compañía perfecta para este delicioso plato. Descubre los mejores maridajes para cada una de las cepas que tenemos disponibles en nuestra página web.