

RISOTTO DE SALMÓN AHUMADO



Categoría: Arroces Pasta y Sopas

Creada en 2021-06-21
 Cualificada por Supercook CL
 Sugerida por Kitchen Center
 El tiempo total de preparación: 23:35 Minutos

Apta para máquina:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

LISTA DE INGREDIENTES PARA 4 RACIONES

100 gramos	queso parmesano en cubos
2 diente	ajo
1	cebolla cortada en 4
60 gramos	mantequilla cortada en trozos
40 mililitro	aceite de oliva
320 gramos	arroz arborio
125 mililitro	Vino blanco
	ralladura de 1 limón
650 mililitro	caldo de pescado
200 gramos	salmón ahumado en trozos
5	tomates cherry cortados por la mitad
1 cucharadita	eneldo

PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).