

RISOTTO DE CALABAZA CON TOFU

INGREDIENTES:

- 150g de arroz bomba o tipo arborio.
- Media cebolla o 2 chalotas
- Un trozo grande de calabaza asada o media calabaza cacahuete asada
- 2 cucharadas soperas de parmesano en polvo
- Un chorrito de vino blanco seco
- Un trozo grande de tofu firme para cortar en dados
- Caldo de verduras casero o Aneto.
- Aceite de oliva virgen extra
- Un trocito de mantequilla
- Pizca de pimienta
- Pizca de sal

PREPARACIÓN:

- 01.** Sofreír la cebolla muy picadita con un poco de aceite y la mantequilla.
- 02.** Añadir el arroz y cocinar 5 min removiendo. Agregar la mitad del caldo y el vino, cocinar otros 5-10 min sin tapar.
- 03.** Poner el resto del caldo, la calabaza, los dados de tofu, la pimienta y la sal. Cocinar unos 10min más hasta que quede el arroz al dente (no hecho del todo).
- 04.** Dejar reposar unos minutos tapado, y luego añadir el parmesano y remover.



La base del risotto siempre es: arroz, caldo, vino, cebolla o chalota, parmesano, mantequilla, aceite, sal y pimienta. A esa base se le puede poner setas, nueces, queso azul, puerro, zanahoria....