

## Risotto con tomate, garbanzos, perejil y espuma de brócoli



Tiempo de preparación: 40 min.

Dificultad: Media

### Ingredientes (4 personas)

#### • Ingredientes

- Tomate finamente troceado 400g 250 gr
- Aceite de oliva virgen extra
- Arroz carnaroli 320 gr
- Brócolis hervidos 300 gr
- Caldo vegetal 1 l
- Cebolla blanca ½
- Garbanzos hervidos 200 gr
- Perejil 1 ramillete
- Vinagre blanco 1 cucharadita

Para esta receta hemos usado:



## Preparación

Picar finamente la cebolla y sofreírla en una cacerola; añadir entonces el arroz y los garbanzos y tostarlos bien.

Una vez tostados, comenzar la cocción con el caldo vegetal hirviendo, añadiendo un cucharón de cada vez. Mediada la cocción, añadir también **Tomate finamente troceado Pomi** para homogeneizar la cocción de los ingredientes.

Cuando termine de hacerse, añadir un hilo de aceite de oliva virgen extra y un puñado de perejil picado. Dejar reposar unos minutos.

Con una batidora o minipimer, triturar los brócolis con dos cucharadas de aceite de oliva virgen extra. Salpimentar.

Emplatar con un molde situado en el centro del plato: llenarlo con arroz dejando unos 2 cm de borde. Por último, añadir una capa de espuma de brócoli.

Servir con un hilo de aceite de oliva virgen extra.