# Risotto de tomate con burrata



**Tempo di preparazione**: 30 min
**Dificultad**: Fácil

### Ingredientes

- Aceite de oliva: 3 cucharadas
- Ajo: 2 dientes
- Arroz para risotto: 200 gr
- Burrata: 2 bolas
- Cebollas rojas pequeñas: 2
- Pimienta:
- Queso parmesano recién rallado: 70 gr
- Sal:
- Sopa de verduras (caliente): 500 ml
- Vinagre balsámico rojo: 2 cucharadas

## Preparación

1. Pela y pica finamente las cebollas y el ajo.
2. Calienta el aceite de oliva en una sartén, saltea brevemente las cebollas y el ajo. Agrega el arroz para risotto y tuesta durante 2 a 3 minutos, revolviendo constantemente.
3. Desglasa con vinagre balsámico y vierte un cucharón de sopa de verduras. Cocina a fuego medio hasta que se evapore el líquido. Repite el procedimiento hasta usar toda la sopa de verduras.
4. Agrega la pulpa de tomate en trozos finos con albahaca y sigue cocinando durante 2 a 3 minutos. No te olvides de revolver.
5. Añade el queso parmesano recién rallado y sirve rápidamente. Coloca la burrata en el risotto, rocía con aceite de oliva y condimenta con sal y pimienta.

**For this recipe we used:**

Tomates Finamente Picados 300 gr

