

Risotto con tomate, garbanzos, perejil y espuma de brócoli



Tiempo de preparación: 40 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (4 personas)

- Tomate finamente troceado 400g 250 gr
- **Ingredientes**
 - 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.