

# APRENDE A ELABORAR LOS MEJORES “RISOTTOS”

El *risotto* es uno de los platos más conocidos de la **cocina tradicional** italiana, junto con la pasta y la pizza.

La base del *risotto* es el **arroz arborio** y, en muchas recetas, tiene como ingrediente clave el queso parmesano. Aunque no es el único queso que se puede utilizar.



# APRENDE A ELABORAR LOS MEJORES “RISOTTOS”



## RECETAS:

- *Risotto* de remolacha con queso gorgonzola
- *Risotto* de espárragos y queso parmesano

- Hace 3.000 años que se cosecha y es el cereal más consumido del mundo
- El arroz nos ofrece mucha diversidad de recetas, gustos y combinaciones de nuestra cultura y otras.