

# RISOTTO VERDE CON TULIPA DE PARMESANO

## INGREDIENTES (para 4 personas)

150 g de cebollas de Figueras	75 g de parmesano	10 hojas de albahaca
50 g de calabacín	½ litro de caldo de verduras	15 g de espinacas baby
200 g de arroz arborio	1 diente de ajo	Aceite de oliva
Mantequilla	2 cucharadas soperas de perejil	Vino blanco

## ELABORACIÓN

Hacemos una picada con la albahaca sin los tallos, el perejil, las espinacas baby, un poco de aceite de oliva, agua y una punta de ajo, y reservamos.

Cortamos el calabacín a trocitos, dejándolo con un poco de piel y pulpa, lo salteamos y reservamos.

Calentamos el caldo de verduras hasta hervir.

Cortamos la cebolla a trozos bien pequeños y la rehogamos a fuego lento hasta que coja color.

Incorporamos el arroz y anacaramos.

Añadimos un poco de vino (desglaseamos), esperamos a que se evapore bien todo el alcohol, mojamos con el caldo, removemos y vamos añadiendo más según se necesite.

Agregamos el calabacín al risotto, cocinamos unos minutos más y reservamos con tapa para que se acabe de absorber el líquido.

Ponemos un poco de parmesano y la picada, y removemos hasta homogeneizar.

Rallamos el resto de parmesano con un rallador grueso, lo extendemos en una sartén antiadherente a fuego medio y esperamos a que se funda.

Colocamos el parmesano fundido sobre un recipiente curvo, dejamos que se enfríe y lo utilizamos para servir y decorar el risotto.