

Risotto de rana

Ingredientes

- 100g de arroz.
- 200g de carcasa de rana.
- 20g de arvejas.
- 40g de brócoli
- Escaso aceite.
- 3 cucharadas de perejil.
- Sal y pimienta.
- Cebollas picadas.



Tiempo de preparación: aproximadamente 30 min

Preparación

1. Lavar el arroz.
2. Cocinar en una olla con abundante agua el arroz, cebolla picada y añadirle escasa cantidad de aceite. Salpimentar a gusto.
3. Luego y en otra olla, colocar las carcasas de rana en agua y sal.
4. A su vez cocinar en agua y sal los brócolis y la otra cebolla picada.
5. Retirar la carne de las carcasas.
6. Recolectar en un recipiente la carne de las mismas, las arvejas, los brócolis, las cebollas picadas y llevar a fuego suave y rehogar.
7. Una vez cocido agregar el arroz y mezclar.
8. Por último colocar en platos.



Fuente: <http://blogs.perfil.com>

A disfrutar!