



# FALSO RISOTTO

## DE TRIGO CON POLLO Y SETAS

El risotto es un plato de arroz clásico de Italia, del que nosotros hacemos nuestra particular versión con trigo, para que puedas disfrutar de este manjar italiano en tu propia casa.

### INTOLERANCIAS:



## INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

 **3 MINUTOS**


Antes de calentar los ingredientes, perforar o retirar el film protector de las bandejas con ayuda de un cuchillo. Calentar los ingredientes siempre a potencia máxima. Es importante calentar los ingredientes justo el tiempo indicado, especialmente las carnes y pescados; si se calientan más tiempo pierden calidad. Si es doble ración por menús, doblar los tiempos de calentado.



**CALENTAR**  
(Dobla el tiempo para 2 raciones)



**EMPLATAR**



**DISFRUTAR**

## INGREDIENTES

### • POLLO:

Pechuga de pollo, limón, aceite de oliva y perejil.

| 30'' 

### • RISOTTO DE TRIGO:

Champñones, guisante, trigo, queso parmesano, aceite de oliva y sal.

| 30'' 

### • PESTO DE RÚCULA:

Aceite de oliva, almendras fritas, parmesano, albahaca, limón, rúcula, ajo, sal.



### • CREMA PARA RISOTTO:

Nata, caldo de pollo, cebolla, vino blanco, mantequilla, ajo y sal.

| 30'' 

## EMPLATADO

En el mismo envase en el que te mandamos el RISSOTO DE TRIGO vierte la CREMA PARA RISSOTO una vez caliente y mezcla ambos ingredientes. Coloca esta mezcla en un plato con algo de fondo, y dispón el POLLO encima. Acompáñalo con la cantidad de PESTO DE RÚCULA que desees. Siempre te puedes inspirar en nuestra sugerencia de presentación.

**AHORA, DISFRUTA DE TU COMIDA Y TERMINA CON EL DELICIOSO POSTRE.**