

Arroz con puntas de espárragos

Ingredientes:

| | | |
|------------------|---------------|-------------------|
| Caldo de verdura | 0.5 gr | Arroz |
| Mantequilla | 1 | Cebollas pequeña |
| Nata | 200 gr | Espárragos puntas |
| | 3 cucharada/s | Queso rallado |

Elaboración:

Se dora la cebolla en aceite y mantequilla. Cuando esté transparente se quita y se echan las puntas de espárragos que se cocerán unos 10 minutos.

Acto seguido, se vierte el arroz que tomará color, siempre mezclándolo, junto con el caldo vegetal.