

# 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.