

Arroz con puntas de espárragos

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mesacamilla · Raciones / personas: 4 Personas · Autor: Marala

INGREDIENTES

0

0,50 gr

Arroz

Caldo de verdura

1

Cebollas — pequeña

Mantequilla

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.