

Arroz con puntas de espárragos

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

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.