

Risotto de Arroz Integral

4 porciones

El grupo de los cereales contiene alimentos elaborados con trigo, arroz, avena, maíz y cebada.

- ½ cucharada de aceite vegetal
- ½ taza de cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picadito
- ¼ cucharadita de pimienta negra
- ¾ taza de caldo de pollo, bajo en sodio
- ¼ taza de agua
- ¾ taza de arroz integral precocido
- ¾ taza de guisantes congelados
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 cucharadas de queso parmesano, rallado
- 1 taza de pollo, cortado en cubos (opcional)



1. Lávese las manos con agua y jabón.
2. En una sartén mediana, caliente el aceite a fuego medio. Agregue la cebolla, el ajo, y la pimienta negra. Saltee por 2 minutos.
3. Agregue el caldo de pollo, el agua, y el arroz integral a la sartén. Hierva todo. Baje el fuego a medio-bajo, tape la sartén, y cocine durante 5 minutos.*
4. Mezcle los guisantes congelados. Cubra la sartén de nuevo y cocine por 5 minutos más.
5. Incorpore el jugo de limón, la mantequilla, y el queso parmesano. Déjelo cocinar destapado por 4 a 5 minutos, remueve todo continuamente hasta que espese.
6. Guarde las sobras en un recipiente cerrado en el refrigerador hasta cuatro días.

*Agregar 1 taza de pollo cocido en cubos en el paso 3, si lo desea.

Información nutricional por porción: Calorías 160, Grasa total 6g, Grasa saturada 2.5g, Colesterol 10mg, Sodio 60mg, Total de carbohidratos 22g, Fibra dietética 2g, Azúcares totales 2g, Azúcares añadidos 0g, Proteína 5g, Vitamina D 0%, Calcio 2%, Hierro 6%, Potasio 2%.

Esta receta es de Extensión y Alcance de la Universidad Estatal de Iowa. Para más recursos así, visite el sitio web de Spend Smart. Eat Smart. (Gastar de forma inteligente. Comer de forma inteligente.):

<http://spendsmart.extension.iastate.edu> . Spend Smart. Eat Smart. es una marca registrada de la Universidad Estatal de Iowa.