



## Risotto de cranberries

### Ingredientes

100 g	de arroz arborio
60 g	de cranberries (arándanos rojos) desecados
10 g	de mantequilla
60 g	de zumo de cranberry (arándano rojo)
2 dl	de agua
2 dl	de leche


### Preparación


Freír los cranberries desecados en la mantequilla, añadir el arroz y esperar a que los granos se vuelvan translúcidos. Incorporar el zumo de cranberry y reducir totalmente. Añadir el agua y mezclar bien hasta su evaporación total. Añadir la leche poco a poco, removiendo constantemente hasta que el arroz quede al dente y bien cremoso.

Servir caliente acompañado, si se desea, de una bola de helado o sorbete de la manzana verde.

**Nota del chef:** el risotto toma el color rojo del zumo de cranberry, que tempera su acidez con la dulzura de los cranberries desecados, y se mezcla agradablemente con el sabor ácido del helado o del sorbete de manzana verde.



 Preparación 15 minutos, Cocción 20-25 minutos

 4 personas