



## RISOTTO DE TRES QUESOS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

 Cena  Comida

### INGREDIENTES

- 350 gramos arroz arborio
- 50 gramos de queso gouda La Villita
- 50 gramos de queso menonita La Villita rallado
- 50 gramos de queso doble crema La Villita
- 2 ramitas de perejil (opcional)
- 1 cebolla
- Pimienta
- 800 mililitros de caldo de verduras o agua
- 2 cucharadas de aceite
- Sal

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, por el nombre parecería un platillo muy difícil, pero la realidad es que este risotto de tres quesos será la receta más fácil que habrán cocinado. Bastan algunos ingredientes y ¡listo!

Comenzamos calentando el caldo en una ollita y luego lo reservamos. Mientras, en una sartén agregamos la cebolla pelada y picada y dejamos freír hasta que esté transparente. Añadimos el arroz y doramos ligeramente, cubrimos con el caldo y dejamos cocer entre 15 y 20 minutos.

Por otro lado, lavamos el perejil, lo deshojamos y picamos. Reservamos.

Una vez que el arroz este listo, ponemos el queso doble crema La Villita; luego, ponemos poco a poco el queso menonita y el queso gouda La Villita. Seguimos cociendo hasta que el arroz este blando por fuera pero duro por dentro. Espolvoreamos con el perejil y revolvemos. Servimos caliente.

Me cuentan cómo les queda, amigas.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita