



Risotto à l'espagnol à la Licorne Elsass

Informations

Personnes : 4
Préparation : 10 min.
Cuisson : 20 min.

Ingrédients

Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g riz à risotto
- 1 L de bouillon de légumes chaud
- 1 oignon
- 1 poivron rouge
- 100 g de chorizo
- 80 g de petits pois
- 50 g de parmesan
- 10 g de beurre
- 10 cl de Licorne Elsass
- Sel, poivre
- Huile

Préparation

Étapes de préparation

1. Épluchez et émincez l'oignon. Épépinez le poivron rouge et coupez-le en dés. Coupez le chorizo en tranches.
2. Faites revenir le chorizo et le poivron dans une poêle.
3. Versez un filez d'huile dans une casserole et faites revenir l'oignon. Ajoutez le riz et faites-le revenir quelques minutes à feu doux jusqu'à ce que le riz soit translucide.
4. Versez la bière et laissez le liquide s'évaporer.
5. Ajoutez une louche de bouillon de légumes chaud et remuez régulièrement. Lorsque le liquide a totalement été absorbé par le riz, ajoutez à nouveau du bouillon. Continuez ainsi jusqu'à ce que le riz soit totalement cuit (14 et 18 minutes). Environ 5 minutes avant la fin de cuisson, ajoutez les petits-pois, le poivron et le chorizo.
6. Ajoutez le parmesan et le beurre. Salez, poivrez, mélanger et servir aussitôt.

[Recette de La Cuisine d'Adeline](#)