

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

ARROCES

RISOTTO CON JAMÓN Y HONGOS

INGREDIENTES:

- 1/4 Taza de petit pois
- 1/2 Taza de hongos en rebanadas
- 1 Cucharada de aceite vegetal
- 1 Cucharada de perejil picado
- 1 Lata de Campbell's Crema de Hongos
- 1 Taza de arroz
- 1 Taza de jamón cortado en cubitos
- 2 Taza de leche

PROCEDIMIENTO:

Cocina el arroz como indica el paquete.

En una sartén, sofríe los hongos y los petit pois por 5 minutos.

Agrega el jamón, la sopa, la leche, el perejil.

Haz que hierva por 5 minutos.

Revuelve regularmente.

Una vez listo, mézclalo con el arroz.