

RISOTTO DE BERENJENAS CON QUESO AZUL

INVITADO: HELEN LINDES, MODELO

EMISIÓN: 20 de enero de 2010

INGREDIENTES

Una berenjena

Una cebolla

4 o 5 champiñones

Una porción de queso azul

4 tacitas de arroz redondo

8 tacitas de agua

Chorro de aceite de oliva

Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

- Se corta las cebollas y se sofríen
- Se corta las berenjenas en dados
- Cuando poche se añade las berenjenas
- Se sofríe cinco minutos
- Mientras, se corta champiñones en láminas
- Y se le añaden al sofrito
- Se dejan hacer un poco más
- Se echa el arroz y el agua
- Sal y pimienta
- Se deja cocer unos quince minutos
- Y cuando este echo el arroz se le añade el queso azul, se mezcla bien y se deja unos minutos para que se derrita

SERVIR

el gusto es mío