

RECIPE

NONNA CANNABIS



THE BEST RECIPES WITH CANNABIS

Risotto de Calabaza y Parmesano con toque de cannabis

Hola, yo soy Nonna Cannabis “La abuelita italiana que cocina con hierbas”.

Hoy te voy a enseñar a preparar un delicioso Risotto de Calabaza y Parmesano con un toque de cannabis.

Ingredientes:

- 350 g de arroz especial para risotto.
- ½ Kg de calabaza pelada y sin pepitas
- 1 zanahoria grande
- 80 g de queso parmesano
- 1 cebolla grande, 1 ajo porro
- 50 g de mantequilla de cannabis
- 1/3 de taza de vino blanco
- 1 ½ litros de caldo vegetal
- Aceite de cannabis
- Sal y Pimienta negra al gusto

Preparación:

Corta la cebolla, el ajo porro, la zanahoria y la calabaza en cubos pequeñitos.

En una olla grande coloca un poco de aceite de cannabis y sofríe la cebolla a fuego lento. Colócale una pizca de sal. Cuando la cebolla esté blanda y ligeramente transparente incorpora la calabaza y sofríela a fuego un poco más fuerte durante un par de minutos.

Añade el vino blanco y deja que el alcohol se evapore.

Agrega el arroz y sofríelo durante un par de minutos. Ahora ve agregando el caldo caliente poco a poco. Primero añade un poco solamente, el suficiente para cubrir el arroz. Cuando el líquido se haya absorbido por el arroz ve añadiendo el resto del caldo. Remueve el arroz cada vez que añadas más líquido. La cocción del arroz durará 15 minutos más o menos.

Es el momento de añadir la mantequilla y el queso parmesano. Remueve bien el risotto para dejarlo bien cremoso.

Finalmente agrega de sal al gusto, añade la pimienta y sírvelo caliente. Porción para 4 personas.

Esto ha sido todo por esta semana, y no te olvides:

¡Pharmamedic y Nonna Cannabis están para darte una vida más saludable!

NOTA: Si estás comenzando a consumir este tipo de recetas, te recomendamos usar pequeñas dosis de hierbas para evitar futuras reacciones adversas en el organismo.