

## Bean and Shrimp Risotto (Risotto de frijoles y camarones)

### INGREDIENTES

- 1 1/2 taza de cebolla picada
- 4 dientes de ajo, picados
- 1 cucharada de aceite de oliva extra virgen
- 3 a 4 onzas de hongos blancos, en rodajas
- 1 1/2 tazas de arroz Arborio
- 3 latas (14 onzas cada una) de caldo de pollo sin grasa y reducido en sodio.
- 1 libra de camarones pelados y desvenados
- 2 tazas de guisantes de azúcar
- 1 lata de 15 onzas de cannellini o frijoles pintos, escurridos y enjuagados
- 1 tomate rojo mediano, maduro, picado
- 1/2 taza (2 onzas) de queso parmesano rallado
- 1/2 cucharadita de sal kosher
- 1/4 de cucharadita de pimienta negra recién cortada



### INSTRUCCIONES

- Saltee la cebolla, el ajo y los champiñones en aceite de oliva en una cacerola grande hasta que estén tiernos, de 5 a 8 minutos. Añada el arroz y cocine de 2 a 3 minutos.
- Calentar el caldo hasta que hierva en una cacerola mediana; reducir el fuego a bajo. Añade una taza de caldo al arroz y cocina, revolviendo constantemente, hasta que el caldo se absorba, de 1 a 2 minutos. Lentamente agregue 2 tazas de caldo y cocine a fuego lento, revolviendo hasta que el caldo se absorba.
- Añade los camarones, los guisantes y el resto del caldo a la cacerola. Cocina, revolviendo con frecuencia, hasta que el arroz esté apenas tierno y el líquido se absorba, de 5 a 10 minutos. Añada los frijoles y los tomates; cocine de 2 a 3 minutos más. Añada el queso y sazone al gusto con sal y pimienta.