



Orzo a la parmesana

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocimiento: 15 minutos

Tiempo total: 35 minutos

Porciones: De 4 a 6 personas como plato principal.

Me encontré esta receta en internet (adaptada de The Kitchn) y me llamó la atención, son de esas recetas que desde que las lees te das cuenta que van a salir bien. Le hice unas modificaciones para que su sabor fuera más profundo, me encanta el toque que le da el vino blanco seco a las pastas y por eso se los dejo como opción para sustituir por una de las tazas de leche, ya verán por ahí.

El Orzo es una pasta en forma de arroz... ¿que más puedo pedir?, es como tener lo mejor de los dos mundos, yo soy fan del arroz y de la pasta. No es muy sencillo de conseguir acá en México, así que cuando lo vean cómprenlo y guárdenlo en la despensa o en el congelador, verán que aunque pase la caducidad la pasta sigue excelente.

Pensando en acompañar unos filetes a la pimienta o al vino tinto, esta receta rinde para 6 a 8 personas. Si se usa como plato principal, entonces solo rinde de 4 a 6 personas aproximadamente.

Otra opción es agregarle alguna proteína como camarones o pollo, o bien en lugar de las espinacas se pueden poner unos deliciosos espárragos.

Ingredientes:

- 2 Cucharada de aceite de oliva (o bien 1 de oliva y 1 de mantequilla).
- 1 Cebolla chica picada finamente.
- 2 Dientes de ajo machacados.
- 450 gr. Orzo.
- 2 Tazas de consomé de pollo líquido.
- 2 Tazas de leche de vaca (o una taza de leche y una taza de vino blanco).
- 2 Tazas de espinaca "baby" picadas (o una taza de espinaca congelada y MUY bien escurrida).
- 1 Taza de queso parmesano rallado.
- Sal y pimienta al gusto.

Procedimiento:

En una olla onda calentar el aceite de oliva y saltear la cebolla y el ajo.

Cuando la cebolla esté transparente, agregar el orzo, sazonar con sal y pimienta. Agregar el consomé y la leche y subir el fuego para que suelte el hervor, moviendo ocasionalmente para que no se pegue.

Al soltar el hervor, reducir a fuego medio y tapar. Dejar hervir por aproximadamente 10 minutos o hasta



Orzo a la parmesana

que el orzo quede al dente. Si acaso no se cuece en este tiempo se puede agregar un chorrito más de leche o de consomé para que siga hirviendo. Durante los 10 minutos de hervor hay que destapar al menos 3 veces y remover con la cuchara el fondo de la olla para evitar que el orzo se pegue.

Agregar las espinacas y el queso parmesano, revolver muy bien, rectificar sazón y apagar (se puede poner solamente media taza de parmesano para que quede de sabor más suave).

¡BUEN PROVECHO!

