

**RECETAS**[Inicio](#) > [Recetas](#) > Conoce como preparar un Sabroso risotto carbonara

Para almorzar



16 septiembre, 2021

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)**Conoce como preparar un Sabroso risotto carbonara**

Barrigüero de cerdo 100%, Cortes homogéneos para mejor estandarización de las recetas, delicioso sabor ahumado, crocante, producto hecho en Colombia con cerdos colombianos.

60 min.

2 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- 50 gr [Tocineta Zenú cruda](#) tajada
- 140 gr Arroz arbóreo
- 60 gr Cebolla morada picada finamente
- 10 gr Mantequilla
- 50 ml Vino blanco
- 750 ml Fondo de pollo o carne
- 50 gr Crema de leche
- 0,5 gr Nuez moscada

COMPRAR PRODUCTOS ▾



Preparación

Cómo preparar risotto carbonara

1. Dore la tocineta hasta que esté crocante. Reserve.
2. En la misma sartén y con la misma grasa, adicione la mantequilla y la cebolla. Revuelva muy bien mientras dora y cuando esté transparente y cocida, adicione el arroz y dórelo.
3. Baje la temperatura del fogón a medio y agrega el vino blanco. Deje evaporar y empiece a revolver constantemente y a agregar el caldo poco a poco.
4. Cada vez que se evapore el líquido, agregué un poco más de caldo sin dejar de revolver.
5. Cuando el arroz tenga la consistencia adecuada, adicione las arvejas, mezcle la crema de leche con las yemas de huevo y la nuez moscada. Bátala muy bien.
6. Baje la temperatura a bajo y heche la mezcla de crema y huevo.

Para servir

1. Dore los tomates en aceite de oliva.
2. Espolvoree el queso parmesano y los brotes encima del arroz.
3. Acomode la tocineta encima.

Tip

Si quieres probar otras alternativas de arroz te recomendamos esta especial y deliciosa receta de [Arroz con pollo colombiano y Salchichón](#).

Productos relacionados



Tocineta Ahumada Zenú

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO



5 septiembre, 2021

opa de papa cremosa en anecook con jamón zenú y...

laborado con trozos de pierna de
cerdo completa, mayor j...[Conoce más](#) →

16 septiembre, 2021

Receta de ensalada Cobb

Elaborado con trozos de pierna de
cerdo completa, mayor j...[Conoce más](#) →

16 septiembre, 2021

Sándwiches cesar con pollo y tocineta zenú para merendar

Barriguero de cerdo 100%, Cortes
homogéneos para mejor es...[Conoce más](#) →

Descubre más >



Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

Curiosidades

- Entérate

Nosotros

- Somos Zenú

Contacto

- Contáctenos

Industrias de Alimentos Zenú S.A.S Carrera 64c # 104-03Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellín - Colombia
Línea de atención al cliente en el resto del país: **01 8000 519 368**

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾