



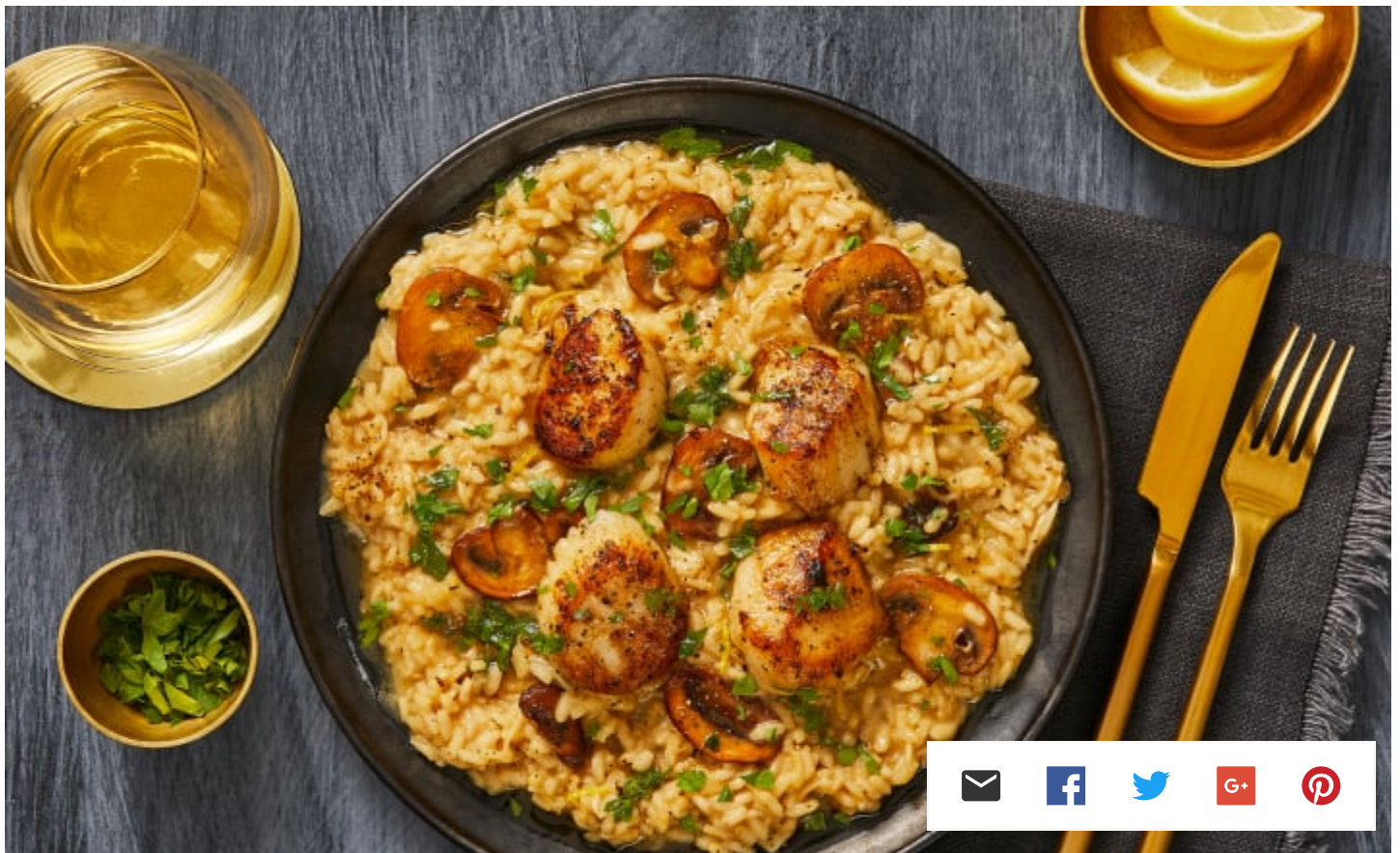
🏠 Archivo de recetas > Recetas de mariscos

SAY **"MMM, YES"** TO
AMERICA'S MOST POPULAR MEAL KIT



\$30 OFF

INCLUDING
FREE SHIPPING
ON YOUR FIRST BOX



Vieiras sobre risotto de champiñones trufados con salsa de hierbas y mantequilla marrón

GASTRÓNOMO

VER NUESTROS PLANES

Hable de una potencia: cada elemento de esta receta va más allá al incluir tanto sabor exuberante y decadente como se puede contener en un plato. Comienza con vieiras, a la plancha hasta que estén gloriosamente doradas y tiernas. Están encaramados sobre un risotto de champiñones, que tiene algunos matices realmente exuberantes gracias a la adición de aceite de trufa. Una llovizna de salsa de mantequilla marrón une todo en un rico esplendor de nuez, un bocado y quedará cautivado.

Alérgenos : Mariscos • Moluscos • Leche

27/8/2020

Vieiras sobre Risotto de Hongos Trufados | HolaFresh

Fat	46 g	Saturated Fat	18 g
Carbohydrate	77 g	Sugar	7 g
Dietary Fiber	5 g	Protein	28 g
Cholesterol	90 mg	Sodium	1000 mg

Due to the different suppliers we purchase our products from, nutritional facts per meal can vary from the website to what is received in the delivered box, depending on your region.

Ingredientes

Ingredientes ▾

cantidad de porción

2

4

cantidad de porción

2

4



2 unidad
Concentrado de caldo de pollo



1 diente
Ajo



1 unidad
Chalote



¾ taza
Arroz Arborio



8 onzas
Champiñones



1 unidad
Limón



¼ ounce
Parsley



8 ounce
Scallops
(Contains **Shellfish, Molluscs**)



¼ cup
Parmesan Cheese
(Contains **Milk**)



5 teaspoon
Truffle Oil

Not included in your delivery



4 teaspoon
Vegetable Oil



3 tablespoon
Butter
(Contains **Milk**)