



¡La receta de hoy es súper divertida, chicos! ¿Que qué hemos preparado? ¡Un delicioso risotto de mariquita! ¿No tiene buena pinta? ¡Pues vamos allá con la receta!

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

- 300 gramos de arroz
- Tomate frito al gusto
- Aceitunas negras sin hueso
- Aceite
- Sal

PATAS A LA OBRA

1. Comenzamos por preparar el arroz blanco. Pediremos a un adulto que eche un par de cucharadas de aceite de oliva virgen extra.
2. Cuando coja temperatura, echamos el arroz, mezclamos y lo sofreímos.
3. Añadimos ahora 2 partes y media de agua, por cada una de arroz. En cuanto comience a hervir, salamos al gusto y bajamos a fuego bajo.
4. Cocinamos 16 minutos. Echad un vistazo de vez en cuando para que no se quede sin líquido y se pegue al fondo.
5. Probamos el arroz y rectificamos de sal si es el caso. Lo dejamos reposar, tapado, unos 2/3 minutos.
6. Con ayuda de una cuchara, iremos poniendo con cuidado el arroz en el plato, dejándolo de forma redonda.
7. Cortaremos con un cuchillo de punta redonda las aceitunas en tiras, y dejaremos el final lo más parecido a un círculo para las manchas.
8. Lo colocaremos en el arroz con cuidado, haciendo la cabeza, las patitas y las manchas.
9. Podemos acompañarlo con un huevo frito, albahaca o incluso unas salchichas y veréis que os sorprenderá

¡Y LISTO PARA COMER!