Arancinis

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Risotto frío: 600 Gramos
Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A Gusto
Carne picada: 300 Gramos
Arvejas: 100 Gramos
Apio: 1 Rama
Laurel: Cantidad necesaria
Vino Tinto: 60 Centímetros cúbicos
Pure de tomate: 400 Gramos

Para el apanado

Harina 0000: 180 Gramos
Nuez Moscada: 1 Pizca
Agua: 360 Centímetros cúbicos
Pan Rallado: A gusto

Preparación de la Receta

- Rehogar en sartén con aceite de oliva *zanahoria*, *apio*, *cebolla* (todo picado) hasta ablandar
- Agregar *laurel*, sal y cocinar 3 minutos
- Añadir vino tinto y dejar evaporar
- Incorporar carne picada y revolver para ir desgranando
- Una vez que haya cambiado de *color* añadir puré de tomates, cocinar hasta reducir y cocinar bien la salsa.
- Agregar arvejas blanqueadas, mezclar, cocinar 2 minutos y llevar a una fuente para que baje la temperatura
- Con las manos húmedas tomar una porción abundante de risotto frío generando una pelota compacta.
- Hacer un hueco, agregar relleno reservado frío y con un poco mas de risotto cerrar la croqueta.

Pasar la croqueta

- Por la mezcla de *harina* y luego pasar por pan rallado para apanarla bien
- Freír en aceite caliente hasta *dorar* bien y calentar el relleno
- Servir con salsa de tomates

Para el apanado

- Mezclar en un bowl *harina*, nuez moscada y agua agregando de a poco hasta tener una consistencia fluida pero espesa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arancinis-2