

Caracú Asado con Risotto de Cebada y Ricotta

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Para el caracú:

Apio: 2 Ramitas

Garrón (corte a lo largo) con carne en el hueso: 2 Unidades

Romero:

Cebolla Morada: 2 Unidades

Puerros: 2 Unidades

Ajo: 1 Cabeza

Para la guarnición:

Cebolla: 1 Unidad

Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Ciboulette: 1 Puñado

Manteca: 2 cdas.

Ricotta: 100 g

Sal:

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Vermouth Rosso: 1 Taza

Tomillo:

Jugo de Limón: Cantidad necesaria

Zanahoria: 2 Unidades

Cebada perlada: 2 Tazas

Pimienta: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Perejil: 1 Puñado

Preparación de la Receta

Para comenzar

colocamos el garró

- N dentro de una placa para horno.
- Luego, cortamos el *apio* en cubos medianos, la *cebolla*, *zanahoria* y los puerros
- Cortamos la cabeza de *ajo* al medio y utilizamos una mitad
- Agregamos hierbas, *romero*, *tomillo*, *laurel* y *vermouth*.
- Llevamos al horno (envuelto en aluminio) hasta que la carne este bien tierna.

Para el risotto

en una sarté

- N calentamos 2 cdas de *manteca*, agregamos 1 diente de *ajo*, *cebolla* en *brunoise* y doramos durante unos minutos y agregamos las dos tazas de cebada
- Dejamos nacarar y comenzamos agregando caldo en la medida en que lo vaya necesitando.
- Cuando esté al dente, agregamos la *ricotta*, las hierbas y montamos con un poco de *manteca*.
- Condimentamos con sal y pimienta.
- Servimos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/caracu-asado-con-risotto-de-cebada-y-ricotta-2>