# Cordero sobre risotto de hongos y centolla

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Centolla

**Patas de centolla**: 500 g
**Menta**: A gusto
**Manteca**: 1 cda.
**Sal**: A gusto
**Vino Blanco**: 1/2 Taza

### Cordero

**Sal gruesa**: A gusto
**Pimienta Negra en grano**: 1 cda.
**Pata de cordero**: 1 Unidad
**Aceite**: 2 cdas.
**Ajo**: 2 Dientes
**Romero**: 1 Rama

### Risotto

**Morrón colorado**: 1/2 Unidad
**Sal**: A gusto
**Aceite De Oliva**: 2 cdas.
**Vino blanco espumante**: 100 cc
**Ajo**: 1 Diente
**Caldo De Vegetales**: 900 cc
**Arroz Carnaroli**: 300 g
**Cebolla**: 1 Unidad
**Menta**: A gusto
**Manteca**: 200 g
**Hongos Portobello**: 200 grs.
**Queso rallado**: 100 g
**Champignones de París**: 200 g

## Preparación de la Receta

## Risotto

- Pique finamente la *cebolla* y el *ajo*.
- Corte el *morrón* en cubos pequeños.
- Retire el pie de los **hongos** y luego córtelos en láminas regulares.
- En una *cacerola* con aceite de oliva y una cucharada de *manteca* rehogue la *cebolla* con el *ajo* y el *morrón*.
- Incorpore el *arroz*, sal y deje *dorar* unos minutos.
- Vierta el vino y deje reducir.
- Incorpore los *hongos*, un poco de caldo y continúe la cocción hasta que se reduzca.
- Añada caldo poco hasta finalizar la cocción revolviendo continuamente.
- Al finalizar la cocción agregue el queso, la *manteca* restante, la *menta* picada y mezcle.
- Apague el fuego y deje reposar durante 5 minutos antes de servir.

## Cordero

- Recorte la carne de la parte final del *hueso* y ráspelo hasta dejarlo limpio.
- Ate la carne del **cordero** con un hilo de cocina para que conserve su forma
- Aplaste los granos de pimienta con un palote.
- Acomode la pata de *cordero* en una asadera previamente aceitada y condimente con la pimienta, el *romero*, *ajo* y sal.
- Cocine en el horno precalentado a 200º C.
- Deje reposar 5 minutos antes de servir y retire el hilo.

## Centolla

- En una *cacerola* caliente la *manteca*, la *menta*, el vino, las patas de **centolla**, sal y lleve al fuego durante 5 a 8 minutos.

## Presentación

- En la base de una fuente disponga el risotto, a los lados distribuya las patas de *centolla* y rocíe con el fondo de cocción, encima acomode la pata de *cordero*.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/cordero-sobre-risotto-de-hongos-y-centolla**