

Rack de Cerdo con Maple y Risotto de Calabaza

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Hojas de albahaca fresca: c/n

Rack de cerdo

Miel de Maple: 1/2 Taza

Pimienta negra molida: c/n

Sal: c/n

Rack de cerdo: 1.2 kgs

Risotto de calabaza de castilla

Aceite De Oliva: 3 cdas

Arroz carnaroli o arborio: 300 Gramos

Cebolla morada picada: 1/4 unidad

Caldo De Pollo: 1 y 1/2 Litro

Mantequilla: 100 Gramos

Nuez Moscada: 1 Pizca

Calabaza de castilla en cubos: 1 Taza

Dientes de ajo picados: 2 Unidades

Vino Blanco: 1/2 Taza

Queso Parmesano Rallado: 1 Taza

Crema: 3/4 Taza

Preparación de la Receta

Rack de cerdo

- Sazonar con sal y pimienta negra molida.
- Bañar con miel maple.
- Hornear por 220 °C por 15 minutos y posteriormente a 150 °C por 45 minutos.
- Descansar la carne por 20 minutos fuera del horno.

Risotto de calabaza de castilla

- Sofreír en aceite de olivo y *mantequilla* la *cebolla* morada y el *ajo* picados.
- Integrar la **calabaza** de castilla en cubos.
- Verter el vino blanco y dejar evaporar poco a poco.
- *Sazonar* con una pizca de nuez moscada.
- Agregar de poco a poco el caldo el *pollo* caliente y mover suavemente.
- Agregar el caldo hasta que el *arroz* este *cocido*.
- Verter la *crema* y el parmesano rallado.
- Mezclar perfectamente.

Montaje

- Servir el risotto caliente y hojas de *albahaca* con el rack de **cerdo** bañado con la miel.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rack-de-cerdo-con-maple-y-risotto-de-calabaza>