

# Risotto clásico

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pimienta negra recién molida:** A gusto

**Ajo:** 2 Dientes

**Caldo De Pollo:** 2 L

**Queso Parmesano Rallado:** 200 g

**Azafrán en hebras:** 3 Cápsulas

**Cebollas medianas:** 2 Unidades

**Vino Blanco:** 300 cc

**Apio:** 3 Ramas

**Caracú limpio:** 500 g

**Arroz Carnaroli:** 1 k

**Sal entrefina:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Quite el *tuétano* del interior del *hueso* del *caracú*
- En un bowl coloque los tuétanos y cúbralos con agua fría, deje reposar durante 12 horas en la heladera cambiando el agua a medida que el *color* se ponga turbia
- Transcurridas las horas de reposo retire del agua y escúrralos sobre papel absorbente.
- Pique el *tuétano*.
- Pele las cebollas y córtelas en *brunoise*.
- Pele los dientes de *ajo* y píquelos.
- Corte los tallos de *apio* en finas tiras y luego en *brunoise*.
- Mantenga el caldo de *pollo* caliente.

## Armado

- En una *cacerola* caliente funda la mitad del *tuétano* picado a fuego lento, una vez fundido por completo incorpore la *cebolla*, el *ajo* picado y el *apio*, cocine a fuego lento durante 20 segundos y añada el *arroz*, cocine a fuego lento hasta que nape, o sea que tome temperatura, una vez caliente el *arroz* desglace con vino blanco, suba el fuego, mezcle con una cuchara de madera y deje evaporar el alcohol durante dos minutos aproximadamente, agregue el caldo de *pollo* caliente de a poco y perfume con hebras de *azafrán*, mezcle continuamente, incorpore mas caldo a medida que este se consuma, cocine durante

aproximadamente 16 a 17 minutos

- Unos minutos antes de terminar la cocción sazone con sal y pimienta negra recién molida, espolvoree con queso parmesano rallado y agregue la mitad restante de *tuétano*, apague el fuego y mezcle durante 30 segundos más.

## Presentación

- Presente el risotto en una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-3>