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