elGourmet

Risotto

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hongos secos: 100 g
Morrón colorado: 1/2 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 100 cc
Manteca: 70 g
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Queso Parmesano Rallado: 30 g
Caldo de verduras: 800 cc
Sal: A gusto
Azafrán: 1 Cápsula
Perejil: 2 cdas.
Ajo: 1 Diente
Pimienta: A gusto
Arroz Carnaroli: 400 g

Varios

Perejil: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 1 cda.
Manteca: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte el *pollo* en trozos regulares.
- Corte la *cebolla* doble ciselado.
- Corte el *morrón* en *brunoise*.
- Pique el *ajo* y el *perejil*.
- Reserve el *perejil*
- Hidrate los *hongos* en agua.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* selle el *pollo*.
- Reserve.
- En la misma sartén saltee las verduras y el *ajo*.
- Agregue el *arroz* y nacre.
- Condimente con sal y pimienta.
- Deglase con el vino.
- Incorpore los *hongos* y el caldo poco a poco.

- Aromatice con el *azafrán*.
- Remueva constantemente y agregue caldo no bien el *arroz* lo absorba.
- Repita este procedimiento hasta que el *arroz* esté *cocido*.
- A mitad de cocción reincorpore el *pollo* salteado.
- Retire del fuego, tape y deje descansar 5 minutos.
- Emulsione con la *manteca*.
- Finalmente añada el queso

Presentación

- Sirva en platos individuales.
- Espolvoree con el *perejil* picado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-4