Risotto a los pimientos



Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Manteca: 50 g
Pimiento rojo: 1 Unidad
Pimiento verde: 1 Unidad
Pimienta:
Queso Parmesano Rallado: 1 Puñado
Salchichas parrilleras o chorizos: 2 Unidades
Arroz carnaroli o bomba: 100 g
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Jalapeño verde fresco: 1 Unidad
Agua: 1 Vaso
Sal:
Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

Para comenzar

cortamos el pimiento verde, el amarillo y el rojo en trozos no muy peque&ntilde

- Os, de unos 3-4 cm aproximadamente
- Reservamos.
- Llevamos una sartén grande al fuego con un chorro de aceite de oliva a temperatura alta
- Rehogamos los pimientos picados.
- Mientras rehogamos los pimientos, cortamos el jalapeño por la mitad y extraemos sus semillas, lo cortamos finamente y lo añadimos a la sartén
- Salamos al gusto y lo dejamos cocinando.
- Luego, retiramos la piel de los chorizos y formamos bolas pequeñas con las manos con la carne de su interior
- Reservamos.
- Cuando los pimientos comiencen a tostarse, añadimos la carne del chorizo
- Mezclamos ligeramente así ligamos todos los ingredientes.
- Volcamos el *arroz* sobre la sartén, de manera uniforme y removemos
- Dejamos que absorba el sabor del condimento durante unos 5 minutos y vertemos un vaso de agua

- Dejamos cocinando a fuego vivo durante 5 minutos más hasta que el agua evapore y quede sólo un poco.
- Apagamos el fuego, añadimos la mantequilla/ *manteca* y ligamos los ingredientes moviendo de nuevo
- Incluimos el queso rallado y movemos la sartén para que la *mantequilla* y el queso emulsionen.
- Emplatamos y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-a-los-pimientos