Risotto Ahumado con Alcaparras Fritas



Ingredientes

Alcaparras: 50 grs
Mantequilla: c/n
Queso Idiazabal Ahumado: 150 grs
Aceite De Oliva: c/n
Arroz: 100 grs
Cebolla Morada: 1/2 Unidad
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Picar y rehogar la *cebolla*, añadir el *arroz* y tostarlo durante 1-2 minutos.
- Cocinar el *arroz* con agua salada caliente añadiéndola poco a poco.
- Cuando el *arroz* esté a dos minutos de estar listo y bastante suelto añadir el queso, la *mantequilla* y mantecar a fuego muy bajo o directamente fuera del fuego.
- Freír las **alcaparras** en aceite caliente y ponerlas encima del *arroz* emplatado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-ahumado-con-alcaparras-fritas