

# Risotto al Latte Cuatro Quesos

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** 6 cdas

**Cebolla:** 1 unidad

**Hojas de salvia:** 6 Unidades

**Leche:** 700 miliitros

**Mozarella fior di latte:** 100 Gramos

**Queso Azul:** 100 Gramos

**Sal:** c/n

**Arroz Carnaroli:** 500 Gramos

**Diente de ajo:** 1 unidad

**Vino Blanco:** 1/4 Taza

**Manteca:** 75 Gramos

**Pimienta:** c/n

**Queso Parmesano:** 50 Gramos

## Preparación de la Receta

- Calentar la leche con media cucharadita de sal sin que hierva.
- En una *cacerola*, calentar dos cucharadas de *manteca* y dos cucharadas de aceite de oliva.
- Agregar el *ajo* fileteado, la *salvia* y la *cebolla* picada.
- Cocinar hasta que la *cebolla* transparente.
- Incorporar el *arroz* y cocinar a fuego medio hasta nacarar, revolviendo continuamente con cuchara de madera.
- Desglasar con el vino blanco y una vez que se evaporó el alcohol, verter poco a poco la leche caliente sin dejar de revolver durante aproximadamente 18 minutos.
- Cuando el *arroz* esté al dente, apagar el fuego y agregar el queso parmesano rallado y la *manteca* restante.
- Revolver enérgicamente para integrar bien y lograr una preparación cremosa y brillante.
- Tapar la *cacerola* y dejar reposar unos minutos.
- Disponer en cada plato una porción de mozzarella fior di latte y servir encima el risotto.
- Terminar con el queso azul en *fetas* rociado con aceite de oliva y pimienta negra recién molida por encima.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-al-latte-cuatro-quesos>