

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>