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 mozarella 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