Risotto al pilota

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salvia: 1 cda.
Arroz arborio: 150 g
Salchicha parrillera: 500 g
Manteca: 50 g
Aceite De Oliva: 30 cc
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 250 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Jamòn crudo: 4 Fetas
Perejil: 100 cda.

Risotto al Barbera

Caldo de verduras: 100 cc

Preparación de la Receta

- Pique finamente la *cebolla*.
- En una sartén con aceite de oliva nacre el *arroz*
- Cubra con el vino y deje evaporar.
- Cubra con el caldo poco a poco no bien lo requiera la preparación.
- Revuelva constantemente hasta finalizar la cocción durante 20 minutos aproximadamente
- Recifique la sazón.
- Saque la carne de la salchicha.
- Ralle la *cebolla*.
- Pique finamente el *perejil*.
- En una sartén con *manteca* saltee la *cebolla* y la carne de salchicha
- Agregue el aceite de oliva y el vino, la sal y la salvia.
- Incorpore el *arroz*
- Aromatice con el *perejil*
- Agregue la *manteca* a último momento.

Presentación

- En el cento de un plato acomode dos *fetas* de *jamón* crudo, en el centro sirva una porción de *arroz* y cierre con el *jamón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-al-pilota