# 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**