Risotto al Pomodoro



Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Risotto

Aceite De Oliva: c/n A gusto
Cebolla: 1 unidad
Arroz: 1 Taza
Pure de tomate: 200 c.c.
Caldo de verduras: 4 Tazas
Burrata: 200 Gramos
Diente de ajo: 1 unidad
Mantequilla: 250 Gramos
Queso rallado: 200 Gramos

Salsa Pomodoro

Sal: c/n A gusto
Aceto balsámico: c/n A gusto
Diente de ajo: 1 unidad
Tomates cherries: 200 Gramos
Azucar rubia: 100 Gramos
Tomates: 3 Unidades
Salvia: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Asar a 180 grados por 30 minutos los tomates cortados en gajos en placa para horno con diente de *ajo*, hojas de salvia, sal, azúcar, aceto y aceite de oliva
- Reservar.
- Llevar *cacerola* alta al fuego, añadir *manteca* y aceite de oliva
- Transparentar las cebollas picadas y el *ajo* fileteado.
- Salar.
- Añadir el *arroz* y nacarar
- Añadir de a poco el caldo caliente y puré de tomates
- Revolver en cuanto rompa hervor.
- Sumar los tomates asados y cortados y cuando el *arroz* esté *cocido* apagar el fuego y montar con *mantequilla* y queso.
- Corregir pimienta, servir con trozos de *burrata* e hilos de aceite de oliva.

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