Risotto al radicchio profumato all´aceto balsamico (Risotto con radicchio perfumado con aceto balsámico)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Escalopes de cerdo con aceto balsámico

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 40 cc
Caldo de carne: Cantidad necesaria
Carre de cerdo: 400 g
Harina: Cantidad necesaria
Aceto balsámico: 4 cdas.

Risotto

Manteca: 50 g
Arroz arborio: 400 g
Aceto balsámico: 1/2 Taza
Queso Parmesano Rallado: 100 g
Caldo De Ave: 1.2 L
Cebolla: 1 Unidad
Radicchio Rosso: 300 g
Laurel: 1 Hoja
Romero: A gusto

Preparación de la Receta

Risotto

- Pique finamente la *cebolla*, el *romero* y el radicchio.
- En una sartén con 1 cucharada de *manteca* rehogue la *cebolla* con el *romero* y el *laurel*.
- Agregue el *arroz* y deje nacrar unos minutos.
- Incorpore el radicchio y deje sudar.
- Bañe con el aceto balsámico y deje reducir.
- Añada caldo poco a poco hasta terminar la cocción revolviendo de tanto en tanto.

- Al finalizar la cocción agregue 1 cucharada de *manteca* y el queso parmesano rallado.
- Mezcle enérgicamente y retire del fuego.

Escalopes de cerdo con aceto balsámico

- Corte la carne en láminas finas y páselas por *harina*.
- En un sartén caliente con aceite de oliva dore las láminas de carne por ambas caras y salpimente.
- Agregue el aceto balsámico y deje cocinar sobre fuego bajo unos minutos.
- Añada caldo de carne si fuera necesario

Presentación

- Sirva el risotto en platos hondos y los escalopes alrededor.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-al-radicchio-profumato-allaceto-balsamico-risotto-con-radicchio-perfumado-con-aceto-balsamico