# Risotto al radicchio rosso




Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Vino Tinto**: Cantidad necesaria
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Mirepoix de vegetales**: 100 g
**Radicchio Rosso**: 1 Planta
**Sal y Pimienta**: A gusto

### Risotto

**Manteca**: 100 g
**Hongos Portobellos grandes**: 4 Unidades
**Orégano fresco**: 3 Ramas
**Vino Tinto**: 1 Taza
**Echalottes**: 2 Unidades
**Arroz Carnaroli**: 500 g
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Puerros sólo parte blanca**: 2 Unidades
**Queso Parmesano Rallado**: A gusto
**Caldo**: 1 Taza

## Preparación de la Receta

- En una olla con abundante agua hirviendo y sal blanquee el radicchio rosso entero durante unos minutos
- Retire, escurra y corte en dos.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee la *mirepoix* (apio, *berro* y zanahoria), condimente con sal.

### Risotto

- Corte el *puerro* en finas rodajas.
- Pele y pique el *echalotte*.
- Corte los *hongos* portobelos en tiras.

## Armado

- Coloque el radicchio en una olla junto con la *mirepoix* y cubra totalmente con vino tinto
- Condimente con sal y pimienta
- Lleve a horno y cocine durante unos minutos
- Retire y corte en trozos.
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee los puerros junto con los echalottes, condimente con sal.
- Incorpore luego los *hongos*, cocine unos segundos y añada el *arroz*, cocine hasta transparentar
- Mezcle y agregue el vino tinto junto con el *orégano* y el caldo
- Mezcle cada tanto.
- Incorpore el radicchio y mezcle suavemente
- Deje evaporar el caldo y agregue la *manteca* y el queso parmesano.
- En un plato hondo sirva una porción del risotto junto con una porción de radicchio.

## Presentación

- Decore con hojas de *orégano* fresco.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/risotto-al-radicchio-rosso**