

# 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>