Risotto al Rosmerino



Ingredientes

Arroz redondo: 400 grs
Vino Blanco: 1 Vaso
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Queso Recuit: 70 grs
Sal: c/n
Caldo de verduras: c/n
Mantequilla: 100 grs
Queso Parmesano: 200 grs
Romero fresco: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Calentamos en una olla 3 cucharadas soperas de aceite de oliva y 40 gramos de *mantequilla* , cortamos la *cebolla* en *brunoise* y pochamos durante 3 minutos.
- Añadimos en *arroz* y dejamos tostar durante 3 minutos a fuego vivo y añadimos el vino.
- Dejamos evaporar el alcohol y añadimos un poco de caldo de verduras sin dejar de remover nunca.
- Pasados 6 minutos añadimos el *romero* picado sin dejar de remover y mojando siempre con caldo.
- Pasados otros 6 minutos echamos el queso recuit y seguimos removiendo y echando caldo.
- El *arroz* tienen que tener un aspecto meloso.
- Añadimos la *mantequilla* y el parmesano rallado y mezclamos con una pizca de sal.
- Apagamos el fuego y emplatamos añadiendo más parmesano, pimienta negra y más *romero*.

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