Risotto al Tomate

Ingredientes

Aceite de girasol: c/n
Arroz yamaní: 300 grs
Cebolla: 40 grs
Salsa de tomate: 400 cc
Puerro: 20 grs
Queso Sardo: 200 grs
Sal de mar: c/n
Zanahoria: 20 grs
Zucchini: 20 grs
Arroz integral: 200 grs
Caldo de verduras: c/n
Cebolla de verdeo: 20 grs
Pimienta: c/n
Queso pategras: 100 grs
Repollo blanco: 20 grs
Aceite De Oliva: c/n
Zapallitos: 20 grs

Acompañamiento

Albahaca: c/n
Calabaza asada: 150 grs
Perejil: c/n
Palta: 1 unidad
Semilla de chía: c/n

Preparación de la Receta

Risotto

- Rehogar en sartén alta con aceite de girasol y aceite de oliva *cebolla* picada, *zanahoria* picada y *condimentar* con sal.
- Cocinar hasta que comiencen a ablandarse.
- Agregar *repollo* blanco, zuchini, *cebolla* de verdeo, *puerro* (todo cocido) y cocinar por 3 minutos.
- Añadir *arroz* yamaní *cocido*, *arroz* grano largo fino integral *cocido*.
- Mezclar los vegetales con los arroces.

- Incorporar salsa de tomates, *condimentar* con pimienta negra, agregar caldo de verduras caliente y un chorro de aceite de oliva.
- Revolver y dejar reducir el caldo.
- Incorporar queso sardo rallado, queso pategrás rallado sin dejar de mezclar hasta fundir los quesos y obtener una textura cremosa.
- Retirar del fuego y reservar.

Armado

- Servir el risotto en un plato hondo y agregar cubos de *calabaza* asada, cubos de *palta*, semillas de *chia*, *perejil* y *albahaca* en hojas.

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