Risotto all onda verde con speck

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 50 cc
Aceite De Oliva: 30 cc
Arroz Carnaroli: 300 g
Vino Blanco: 50 cc
Manteca: 50 g
Queso Parmesano Rallado: 100 g
Caldo De Ave: 900 cc

Aceite de perejil

Perejil: 150 g
Aceite De Oliva: 100 cc

Guarnición

Esparragos: 200 g
Habas: 100 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Speck: 200 g

Preparación de la Receta

- Pique finamente la *cebolla*.
- Caliente el caldo y mantenga caliente.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Agregue el *arroz* y nacre.
- Deglase con el vino blanco y cocine hasta que evapore.
- Agregue el caldo hasta cubrir el *arroz*.
- Cocine durante 18 minutos aproximadamente revolviendo constantemente y agregando caldo no bien se consuma.
- Salpimente

- Fuera del fuego monte con la *manteca* fría.
- Incorpore la *crema* de leche semi batida, el parmesano rallado y el aceite de *perejil*.

Aceite de perejil

- Procese las hojas de *perejil* con el aceite.

Guarnición

- Blanquee los espárragos y las *habas* en abundante agua hirviendo.
- Retire la grasa del fiambre, forme rollos y corte en porciones.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el fiambre
- Agregue las *habas* y los espárragos.
- Salpimente.

Presentación

- Sirva el risotto en platos hondos, encima la *guarnición*.
- Decore con **speck** seco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-all-onda-verde-con-speck