

# Risotto alla Milanese (Risotto al estilo de Milán)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Risotto

**Manteca:** 50 g

**Huevo:** 1 Unidad

**Queso Parmesano Rallado:** 100 g

**Caldo de carne:** 900 cc

**Azafrán en hebras:** 0.5 g

**Caracú:** 50 g

**Cebolla:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 30 cc

**Vino blanco seco:** 50 cc

**Arroz Carnaroli:** 300 g

**Ajo:** 1 Cabeza

### Salsa

**Manteca:** 50 g

**Aceto balsámico:** 100 cc

**Panceta:** 100 g

**Romero:** 1 Rama

**Pimienta:** A gusto

## Preparación de la Receta

### Risotto

- Corte el *ajo* en láminas finas.
- Pique finamente la *cebolla* y el *caracú*.
- En una *cacerola* con un poco de *manteca* y aceite de oliva rehogue la *cebolla* con el *caracú*.
- Incorpore el *arroz* y deje nacrar
- Bañe con el vino blanco y deje evaporar el alcohol.
- Integre el *azafrán* y deje cocinar durante 15 a 18 minutos añadiendo caldo caliente poco a poco revolviendo constantemente.
- Integre queso parmesano rallado, el *ajo*, el *huevo*, sal, pimienta y mezcle enérgicamente.

- Enmantegue el interior de un aro y coloque sobre una placa también enmantecada.
- Vierta el risotto dentro del molde, cubra con las láminas de *ajo* y lleve al frío hasta que tome consistencia.
- En una sartén caliente con *manteca* desmolde el risotto y deje *dorar* por ambas caras

## Salsa

- Retire el cuero de la *panceta* y corte en bastones finos
- En una sartén con un poco de *manteca* dore la *panceta*.
- Añada el aceto, pimienta, *romero* y deje reducir unos minutos.
- Agregue más *manteca* y mezcle bien.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de risotto y rocíe con la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-alla-milanese-risotto-al-estilo-de-milan>