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.

- Enmanteque 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