Risotto campirano



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Conejo salteado

Lomo de cordero: 2 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Blanco: 50 cc
Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Risotto

Hongos secos: 125 g
Romero: 1/2 cda.
Caldo De Pollo: 1/2 L
Queso Parmesano Rallado: 50 g
Arroz arboreo: 150 g
Vino Blanco: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria
Echalotte chico picado: 5 Unidad

Varios

Ciboulette: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Conejo salteado

- Retire la piel del *conejo* y corte en cubos.
- Condimente con sal y pimienta.
- En una sartén rociada con aceite de oliva cocine el *conejo* de ambos lados hasta *dorar*
- Reserve.
- Desglace con vino blanco la sartén donde se hizo el *conejo* y deje reducir.

Risotto

- Caliente el caldo de *pollo* enriquecido con *romero*.
- Corte los *hongos* deshidratados en juliana e hidrate con una cucharada de vino blanco y caldo de *pollo* tibio.
- En una *cacerola* rociada con aceite de oliva dore el *arroz* y agregue los echalotes picados.
- Desglace con el vino blanco, deje evaporar el alcohol y agregue periódicamente el caldo de *pollo*, mezclando continuamente.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue los *hongos* con sus jugos, el *romero* seco y el fondo de cocción del *conejo*.
- Cuando este casi listo incorpore un poco de queso parmesano rallado.

Presentación

- Sirva el risotto en un plato hondo, con el *conejo* por encima.
- Decore con *ciboulette* seco.

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