

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>