

Risotto caramelizado a la vainilla y frutos asados

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Vainilla: 1 Chauchas

Agua: 200 cc

Canela en rama: 20 g

Azúcar aromatizado de vainilla: 20 g

Azucar: 20 grs.

Arroz arboreo: 1 1/2 Tazas

Leche descremada: 1 L

Frutos asados

Kiwi: 1 Unidad

Pimiento rojo: 1 Unidad

Ciruelas: 2 Unidades

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Tomillo fresco: 20 g

Pera: 1 Unidad

Pelones: 2 Unidades

Naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Abra la *chaucha* de vainilla al medio y retire las semillas.
- En una olla coloque a calentar el agua, la leche, el azúcar, las semillas de vainilla y la canela en rama trozada con las manos.
- Agregue el *arroz* y cocine hasta que este cremoso.
- (se puede tener el *arroz* precocido y luego terminar la cocción)

Frutas asadas

- Corte la fruta en gajos.
- Corte el *pimiento* rojo al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en tiras finas.
- Deshoje el *tomillo*.

- En el grill bien caliente, rociado con aceite de oliva coloque la fruta y el *pimiento* rojo, espolvoree con el *tomillo* fresco y deje grillar de ambos lados.
- Retire y reserve.

Presentación

- En un bowl sirva el risotto, espolvoree con azúcar aromatizado con vainilla y caramelize con la ayuda de un soplete.
- Acompañe con las frutas y el *pimiento* rojo asado.
- Decore con la *chaucha* de vainilla.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-caramelizado-a-la-vainilla-y-frutos-asados>