Risotto con Alcauciles



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Para el mantecato

Queso rallado: 250 g

Mantequilla: 100 grs.

Para el risotto

Arroz Carnaroli: 1 1/2 Tazas
Pimienta: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Champiñones: 200 g
Queso rallado: Cantidad necesaria
Tomillo: Cantidad deseada
Puerros: 3 Unidades

Cebolla: 1 Unidad
Caldo de verduras: 1 L
Sal: Cantidad necesaria
Manteca: 1 cda.
Zanahoria: 1 Unidad
Vino Blanco: 1 Copa

Para los alcauciles

Harina: 1 cda.
Agua: 1.5 L
Limon: 1/2

Alcauciles: 1 kg

Preparación de la Receta

- En una sartén alta con aceite de oliva y *mantequilla*, rehogar por unos minutos las zanahorias cortadas en cubos pequeños.
- Añadir la *cebolla* y los puerros, también cortados en cubos pequeños
- *Condimentar* con *tomillo* a gusto

- Continuar la cocción hasta rehogar los vegetales.
- Incorporar el *arroz*, mezclar bien y, cuando el grano esté caliente, agregar el vino blanco.
- Una vez que el vino se haya evaporado, añadir el caldo caliente de poco
- Revolver el *arroz* durante la cocción con una cuchara de madera.
- Mientras se cocina el *arroz*, limpiar los **alcauciles** retirando el tallo y sacando las primeras capas de hojas, hasta descubrir el corazón
- Reservar.
- Cortar los champiñones en cuartos y *saltear* en una sartén con aceite de oliva, sal, pimienta y los corazones de *alcauciles* reservados.
- Cuando el *arroz* esté casi en su punto, apagar el fuego y comenzar el mantecado

Para ello

- Agregar la *manteca* y el queso rallado
- Revolver y hacer movimientos con la sartén para emulsionar el risotto.
- Cocinar el alcaucil descorazonado en agua hirviendo con la *harina* y el *limón*
- Tapar con papel *manteca* y terminar la cocción.
- Cuando los *alcauciles* se hayan blanqueado, cortarlos a la mitad -a lo largo- y luego en cuartos.
- Agregar los corazones cocidos y cortados al *arroz*, reservando un par.
- En plato hondo, servir el risotto cremoso con el salteado de *alcauciles* y champiñones por encima
- Terminar con queso y un hilo de aceite de oliva.

- Recuerda que el caldo que utilices para ir cocinando el *arroz* debe estar siempre bien caliente
- Si se vierte en frío, el proceso comienza de cero y la cocción será dispareja.
- Remueve el risotto constantemente durante toda la cocción, así se libera el almidón del *arroz* .
- La cocción del risotto debe ser lenta, fundamental para que el plato sea cremoso
- Son unos 18 o 20 minutos de cocción desde el momento en que se moja el risotto con el caldo.

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