

Risotto con bocconcini di anatra (Risotto con trocitos de pato)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pato

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Caldo de verduras: 50 cc

Harina: 50 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Romero: 1 Rama

Pechuga de pato: 2 Unidades

Vino Marsala: 2 Tazas

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Ciruelas pasas descaroizadas: 50 g

Ajo: 1 Diente

Azucar morena: 20 grs.

Risotto

Limon: 1 Unidad

Manteca: 100 g

Queso mascarpone: 50 grs.

Vino Blanco: 1/2 Vaso

Menta: 10 Hojas

Arroz Carnaroli: 30 g

Cebolla: 1/2 Unidad

Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 1 cda.

Queso rallado: 150 g

Varios

Pimienta: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Limon: 1 Unidad

Naranja: 1 Unidad

Menta: 8 Hojas

Preparación de la Receta

Risotto

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Ralle la cáscara del *limón*.
- Exprima el *jugo*
- Corte las hojas de *menta* en juliana.
- En una olla con aceite de oliva y una cucharada de *manteca*, rehogue la *cebolla*.
- Agregue el *arroz* y dore por unos segundos.
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y agregue el caldo en forma progresiva, mezclando el *arroz* durante la cocción.
- Agregue la cáscara de *limón* rallada, una cucharada de *jugo* del *limón* y la *menta*.
- Termine el risotto agregando la *manteca* restante, el queso parmesano, y el queso mascarpone.

Pato

- Desgrase la pechuga de **pato** y corte en cubos de 1, 5cm de lado y pase por *harina*.
- Corte la *cebolla* de verdeo en juliana
- Corte las ciruelas pasas en juliana.
- Pele el *ajo*.
- En una sartén con aceite de oliva, selle los cubos de *pato* previamente enharinados y deje *dorar* durante algunos minutos
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue la *cebolla* de verdeo y el *ajo* entero
- Desglace con vino marsala, deje evaporar el alcohol y agregue, el azúcar negro, las ciruelas pasas, el *romero* y el caldo.
- Cocine hasta que la salsa tome punto *almíbar*

Presentación

- Corte la cáscara del *limón* y de la *naranja* en juliana.
- En la base del plato sirva el risotto y encima el *pato*.
- Decore con la cáscara de *naranja* y de *limón*, hojas de *menta*, pimienta y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-con-bocconcini-di-anatra-risotto-con-trocitos-de-pato>