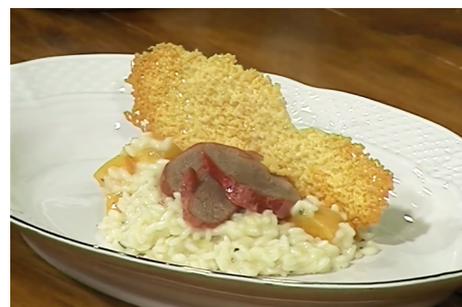


# Risotto con lengua y conserva de calabaza

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Conserva de calabaza

**Perejil:** Cantidad necesaria

**Calabaza:** 1 Unidad

**Pimienta Rosa en Grano:** 1 cdita.

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal gruesa:** Cantidad necesaria

**Vinagre de Alcohol:** Cantidad necesaria

### Risotto

**Salvia:** 1 cda.

**Lengua:** 1 Unidad

**Caldo de remolacha:** Cantidad necesaria

**Hojas de Perejil:** Cantidad necesaria

**Caldo De Vegetales:** Cantidad necesaria

**Arroz Carnaroli:** 320 g

**Sal:** A gusto

**Conserva de calabaza:** 1 Taza

**Manteca pomada:** 100 grs.

**Queso Parmesano Rallado:** 100 g

**Pimienta Rosa en Grano:** 1 cdita.

### Teja de pecorino

**Queso Pecorino:** 100 g

## Preparación de la Receta

### Conserva de calabaza

- Pele y corte la **calabaza** en cubos pequeños y coloque en un colador con sal gruesa, durante 12 horas aproximadamente.

- En una olla coloque el *vinagre* de alcohol a *hervir*, agregue la *calabaza*, deje *hervir* por 2 0 3 minutos y cuele.
- Coloque en frascos de vidrio con granos de pimienta, *perejil* y cubra con aceite de oliva.
- Se puede guardar hasta un año.

## Risotto

- En una olla con caldo de *remolacha* cocine la lengua hasta que este blanda, aproximadamente 40 minutos.
- Deje enfriar en el líquido de cocción. Retire y corte en láminas finas.
- En otra olla coloque 1 taza de conserva de *calabaza* con un poco de aceite.
- Agregue el *arroz* y deje nacrar por unos minutos.
- Añada el caldo de verduras caliente en forma progresiva.
- Cocine el *arroz* por 15 a 18 minutos aproximadamente.
- Pique la salvia y mezcle con la *manteca* a punto pomada.
- Al momento de servir agregue la *manteca* de salvia, hojas de *perejil*, queso rallado, pimienta rosa en granos y sal.
- Mezcle hasta emulsionar.

## Tejas

- En una placa para horno con una *plancha* de silicona coloque el queso rallado fino.
- Lleve al horno precalentado a 100° hasta *dorar*.

## Presentación

- En un plato sirva el risotto, agregue la lengua y decore con la teja de pecorino.
- 

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-con-lengua-y-conserva-de-calabaza>