Risotto de achicoria y cerveza

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 50 g
Caldo: Cantidad necesaria
Queso Pecorino: 100 g
Cerveza: 1 Vaso
Aceite De Oliva: 20 cc
Cebolla Morada: 1 Unidades
Queso Crema: 2 cda.
Achicoria: 100 g
Ajo: 1 Diente
Panceta: 200 g
Arroz arboreo: 200 g

Varios

Aceite De Oliva:
Perejil:
Queso Pecorino:

Preparación de la Receta

- Corte la *panceta* en lardones.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y pique el *ajo*.
- En una sartén sin materia grasa saltee la *panceta*, la *cebolla*, el *ajo* y agregue el *arroz*.
- Deslace con cerveza agregándola de a poco, deje evaporar el alcohol y agregue en forma progresiva el caldo.
- Al finalizar la cocción agregue la **achicoria** cortada en juliana, el queso *crema*, queso pecorino y la *manteca*.

Presentación

- Sirva el risotto caliente y espolvoree con queso pecorino.
- Decore con *perejil* y termine rociando con aceite de oliva.

Consulta la receta original en