

# Risotto de achicorias

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Ralladura de limón:** 1 Unidad

**Sal:** A gusto

**Caldo:** 2 Tazas

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Vino Blanco:** 1 Taza

**Manteca:** 1 cda.

**Achicoria picada:** 1 Taza

**Arroz Carnaroli:** 1 Taza

**Cebollas:** 2 Unidades

**Yema:** 1 Unidad

**Ajo:** 1 Diente

**Ricotta de cabra:** 5 cdas.

**Crema de leche:** 2 cdas.

## Varios

**Perejil picado:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Mantenga el caldo caliente.
- Pele y pique las cebollas.
- Pele y corte en finas láminas el *ajo*.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva saltee la *cebolla* condimentada con sal hasta transparentar, cocine a fuego mínimo
- Agregue luego el *ajo* fileteado, mezcle, y una vez que comience a dorarse levemente la *cebolla* incorpore el *arroz*, cocine unos minutos y vierta el vino blanco, deje reducir.
- Una vez evaporado el vino agregue un cucharón de caldo caliente, mezcle continuamente.

## Armado

- A media cocción del risotto incorpore la *achicoria* picada, mezcle y agregue caldo de ser necesario.

- Coloque en un bowl la ricotta junto con la yema, la *crema* de leche y la ralladura de *limón*, mezcle hasta incorporar.
- Una vez *cocido* a punto el risotto, retire del fuego y agregue la mezcla anterior de ricotta, mezcle bien para así montar el *arroz*
- Deje reposar durante 5 minutos aproximadamente.

## Presentación

- Sirva en un plato una porción de risotto y espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-achicorias>