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