Risotto de Arroz Yamaní con Crema de Hongos

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Armado

Girgolas: 150 grs
Huevo duro: 1 unidad
Salsa Teriyaki: 20 cc
Miel de cilantro y sésamo: 20 cc

Crema de hongos

Aceite de girasol: c/n
Caldo de verduras: c/n
Champiñones: 300 grs
Pimentón: c/n
Romero: c/n
Zanahoria: 100 grs
Calabaza: 50 grs
Cebolla: 100 grs
Orégano: c/n
Repollo: 50 grs
Sal: c/n

Risotto

Arroz Yamaní cocido: 600 grs
Calabaza: 20 grs
Cebolla de verdeo: 40 grs
Hongos varios fileteados: 100 grs
Queso pategras: 50 grs
Repollo: 20 grs
Aceite De Oliva: c/n
Caldo de verduras: c/n
Espinaca: c/n
Ajo: 1 Diente
Queso Sardo: 50 grs
Sal: c/n
Zanahoria: 20 grs

Preparación de la Receta

Crema de hongos

- Cortar champignones en cuartos y *saltear* en una olla con aceite hasta *dorar*.
- Agregar *zanahoria*, *calabaza*, *repollo* blanco, *repollo* morado (todo picado), *condimentar* con sal y continuar la cocinando por 5 minutos.
- *Condimentar* con *orégano*, *pimentón*, *romero* y licuar los **hongos** con un poquito de caldo para obtener una **crema** de **hongos**.

Risotto

- *Saltear zanahoria*, *calabaza*, *repollo* colorado, *repollo* blanco (todo picado), *condimentar* con sal y agregar *ajo* picado, *cebolla* de verdeo ciselada.
- Cocinar hasta cocer los vegetales sin que tomen *color*.
- Agregar el **arroz** yamaní *cocido* y mezclar bien.
- Añadir *hongos* picados, revolver y añadir caldo de a poco para obtener una textura cremosa.
- Incorporar la *crema* de *hongos*, un poco de caldo y mezclar hasta integrar.
- Agregar queso sardo, queso pategras, sal y revolver hasta fundir los quesos rallados.
- Añadir hojas de *espinaca* cortadas con las manos y mezclar.

Armado

- Servir el risotto cremoso en plato hondo.
- Agregar por encima gírgolas doradas en sartén por ambos lados, *huevo* duro rallado y terminar con hilos de miel de *cilantro* y *sésamo* y salsa teriyaki

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-arroz-yamani-con-crema-de-hongos