Risotto de Arroz Yamaní



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Ajo picado: 1 unidad
Caldo de verduras: c/n
Cebolla picada: 50 Gramos
Papas aplastadas doradas y crocantes: 1 unidad
Queso pategras: 100 Gramos
Aceite de ajo: c/n
Arroz Yamaní cocido: 300 Gramos
Cebolla de verdeo fileteado: 30 Gramos
Espinaca: 50 Gramos
Queso Parmesano: 100 Gramos
Vino Blanco: 100 c.c.

Puré de coliflor y ajo

Aceite De Oliva: c/n
Coliflor cocido: 300 Gramos
Limón para su jugo: 1 unidad
Pimienta: c/n
Cabeza de ajo asada hecha puré: 1 unidad
Leche de almendras: 150 c.c.
Nuez Moscada: c/n
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Puré de coliflor y ajo

- Licuar *coliflor*, leche de almendras, puré de *ajo* y *condimentar* con aceite de oliva, sal, pimienta, nuez moscad y *jugo* de *limón*.

Risotto

- En una olla con aceite de oliva rehogar *cebolla*, *cebolla* de verdeo y *ajo* hasta que estén tiernas.
- Agregar el **arroz** yamaní, calentar 1 minuto y añadir el vino blanco
- Dejar evaporar, incorporar el puré de *coliflor* y mezclar.

- Agregar el caldo y llevar a hervor suave.
- Mezclar bien hasta tener una preparación cremosa, *condimentar* con un poco de aceite de *ajo*.
- Incorporar queso parmesano rallado, queso pategrás rallado, hojas de *espinaca* y montar el risotto mezclando y agregando caldo su fuera necesario.

Armado

- Servir el risotto en plato hondo y terminar con la *papa* crocante por encima y brotes baby.

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