

# 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>