

Risotto de Avena y Cebada

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Ajo picado: 1 Diente

Caldo de verduras: c/n

Cebolla picada: 50 Gramos

Puré de remolachas asadas: 200 Gramos

Queso Pategrás rallado: 100 Gramos

Aceite de ajo: 1 Chorrito

Avena en grano cocida: 150 Gramos

Cebada cocida: 150 Gramos

Cebolla de verdeo picada: 30 Gramos

Queso Parmesano Rallado: 100 Gramos

Vino Blanco: 100 c.c.

Armado

Cilantro: c/n

Tomates cherry: 5 Unidades

Pochoclo de amaranto

Semillas de Amaranto: 50 Gramos

Portobellos laqueados

Hongos portobellos: 5 Unidades

Salsa Teriyaki: c/n

Preparación de la Receta

Risotto

- En una sartén amplia rehogar con aceite de oliva *cebolla*, *cebolla* de verdeo, sal y *ajo* picado hasta que estén blandas.
- Agregar **avena**, cebada, mezclar y añadir vino blanco.

- Dejar evaporar el vino, incorporar el puré de remolachas asadas, mezclar y agregar caldo de verduras de a poco mezclando.
- *Condimentar* con sal, pimienta y aceite de *ajo*.
- Revolver y agregar un poco mas de caldo, queso pategrás, queso parmesano y seguir mezclando hasta tener una textura cremosa.
- Reservar.

Hongos portobellos

- En sartén con aceite de oliva *saltear hongos* portobellos en cuartos hasta *dorar*.
- Bañar con un poco de salsa teriyaki, caramelizar y reservar.

Pochoclo de amaranto

- Colocar en una *cacerola* las semillas de *amaranto*, calentar, tapar y dejar que exploten hasta que se haga.

Armado

- Servir el risotto cremoso en plato hondo.
- Agregar en el centro los *hongos* laqueados, tomates cherrys en mitades con *cilantro* picado alrededor, *pochoclo* de *amaranto* por encima y terminar con salsa teriyaki y *cilantro* en hojas.

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