Risotto de chorizo y azafrán



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Perejil picado: 2 g
Chorizo español: 1 Unidad
Jugo de Limón: 1 cda.
Chorizo: 6 Unidad
Jerez seco: 1 Taza
Aceite De Oliva: 20 cc
Mantequilla: 35 grs.
Arroz arboreo: 200 g
Caldo De Pollo: 800 cc
Queso manchego rallado: 1/2 Taza
Vino Tinto: 50 cc
Cebolla: 100 g
Azafrán en hebras: 5 g

Preparación de la Receta

- Pele y corte la *cebolla* en fina *brunoise*.
- Coloque en una olla el vino tinto y tres chorizos, cocine a fuego mínimo durante 15 minutos
- Terminada la cocción córtelos en rodajas en diagonal.
- Corte al medio el resto de los chorizos, quíteles la piel y luego procéselos con un poco de aceite de oliva.
- En una olla coloque las hebras de **azafrán** y cúbralas con caldo de *pollo* bien caliente, por ultimo procese con un mixer.
- Pele el chorizo español y córtelo en pequeños cubitos.
- En una placa con una *plancha* siliconada extienda una fina capa de queso manchego rallado y cocine en horno precalentado a 110°C durante aproximadamente 1 hora.

Armado

- En una olla caliente funda la *mantequilla*, luego incorpore la *cebolla*, cocine a fuego mínimo, sazone con sal y una vez transparente agregue los chorizos procesados, cuando los chorizos comiencen a dorarse levemente incorpore el *arroz*, cocine durante 30 segundos y desglace con jerez, mezcle y deje evaporar el alcohol, una vez evaporado añada el caldo de *pollo* con *azafrán*

- Incorpore mas caldo caliente a medida que se consuma, el *arroz* debe estar cubierto con caldo durante la cocción.
- Unos minutos antes de terminar la cocción incorpore el chorizo español y *jugo* de *limón*, mezcle y por ultimo espolvoree con *perejil* picado y queso manchego rallado
- Retire del fuego y agregue una cucharada de *mantequilla*, mezcle hasta que se funda.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de risotto de chorizo y acompañe con las rodajas de chorizo.
- Decore con hebras de *azafrán* y un trozo de la galleta de queso manchego.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-chorizo-y-azafran