Risotto de frutillas

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Manteca: 40 Gramos
Cebolla Morada: 1 Unidad
Arroz Carnaroli: 320 Gramos
Caldo de verdura: 900 Centímetros cúbicos
Queso mascarpone: 100 Gramos
Aceite De Oliva: 20 Gramos
Sal y Pimienta: 1 Unidad
Champagne: 100 Centímetros cúbicos
Frutillas: 250 Gramos

Preparación de la Receta

- Rehogar en una olla con *manteca* y aceite de oliva *cebolla* morada picada hasta transparentar.
- *Condimentar* con sal, pimienta y *arroz* carnaroli.
- Cuando los granos estén caliente desglasar con champagne y revolver siempre.
- Cuando se haya evaporado agregar caldo caliente de a poco sin dejar de revolver hasta que el grano esté al dente.
- Cortar las frutillas en cubos y reservar.
- Agregar al risotto con el fuego apagado el queso mascarpone y mezclar hasta integrar.
- Añadir la mitad de las frutillas picadas y mezclar bien servir en plato hondo y terminar con un poco de frutillas picadas, pimienta y aceite de oliva por encima.

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