

Risotto de limón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de hongos secos

Hongos secos: 20 g

Ajos confitados

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Alcauciles

Alcauciles: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Jugo de Limón: Cantidad necesaria

Risotto

Queso Parmesano Rallado: 2 cdas.

Ralladura de limón: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Manteca: 50 g

Perejil picado: 1 cda.

Caldo de verduras: 1.2 L

Aceite De Oliva: 1 Taza

Ajo: 4 Dientes

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Ajos confitados: 3 Unidades

Jugo de Limón: 1 cda.

Arroz arborio: 400 g

Sal y Pimienta: A gusto

Queso mascarpone: 1 cda.

Ajo confitado: 1 Unidad

Corazón de alcaucil: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Ajos confitados

- Pele los dientes de *ajo* sin dañarlos.
- Sumerja los dientes de *ajo* en abundante aceite de oliva y lleve sobre fuego bajo.
- Deje confitar durante 1 y ½ hora.

Aceite de hongos secos

- Lave muy bien los *hongos* y luego hidrate en agua durante 1 hora.
- Escorra los *hongos* y procese con el aceite hasta emulsionar.

Alcauciles

- Retire las hojas externas de los *alcauciles* hasta llegar al corazón, retire la pelusa interna y el final del tallo.
- Recorte los bordes de los corazones de alcaucil, pele el tallo y reserve en agua con *jugo* de **limón**.
- Corte 3 corazones de alcaucil en láminas y reserve el cuarto para la elaboración del risotto.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las láminas de alcaucil con los ajos confitados y salpimiento.

Risotto

- Pique finamente la *cebolla*.
- Aplaste el *ajo* confitado hasta reducirlo a puré.
- Corte el corazón de alcaucil en cubos pequeños.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y la mitad de la *manteca* rehogue la *cebolla*.
- Incorpore el *arroz* y deje tostar ligeramente.
- Bañe con caldo caliente, agregue la ralladura de *limón* y deje cocinar hasta que se consuma el líquido.
- Añada caldo caliente poco a poco no bien se consuma hasta completar la cocción.
- Revuelva de tanto en tanto.
- A la mitad de la cocción agregue el corazón de alcaucil.
- Condimente con sal y pimienta.
- Al finalizar la cocción incorpore el queso mascarpone, la mitad de la *manteca*, el *perejil* picado, el queso rallado y mezcle bien.
- Vierta el *jugo* de *limón*, mezcle y retire del fuego.

Presentación

- Sirva el risotto en platos hondos, espolvoree con *perejil* picado y corone con los *alcauciles* salteados.
- Rocíe con el aceite de *hongos* secos.