

# Risotto de lomo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Jugo de Limón:** 2 cdas.

**Caldo de verduras:** 900 cc

**Cebolla:** 1 Unidad

**Azafrán:** 1 Cápsula

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Manteca:** 1 cda.

**Lomo de ternera:** 300 g

**Hongos secos:** 30 g

**Morrón colorado:** 1 Unidad

**Arroz arborio:** 300 g

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.

**Perejil picado:** 1 cda.

**Cebolla de verdeo:** 1 Unidad

**Queso Parmesano Rallado:** 100 g

## Tuiles de queso

**Queso Parmesano:** 200 grs.

## Preparación de la Receta

- Corte la carne en cubos del tamaño de un bocado.
- Pique finamente las cebollas.
- Corte el *morrón* en cubos pequeños.
- Pique groseramente los *hongos*.
- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee los bocados de carne y reserve.
- En la *cacerola* donde salteó la carne agregue aceite y rehogue las cebollas con el *morrón*.
- Incorpore el *arroz* y deje nacrar.
- Cubra con caldo caliente y deje cocinar hasta que consuma el líquido.
- Añada caldo poco a poco hasta terminar la cocción revolviendo de tanto en tanto.
- A la mitad de la cocción incorpore el *azafrán*, los *hongos* y finalmente la carne y *jugo de limón*.
- Al finalizar la cocción agregue la *manteca*, el *perejil* picado, sal, pimienta, el queso rallado, mezcle y retire del fuego.

## Tuiles de queso

- Ralle el queso con la parte gruesa del rallador.
- En una sartén antiadherente caliente disponga un poco de queso rallado formando un disco de 10 cm de diámetro.
- Cocine hasta que se dore la base y retire del fuego.
- Repita hasta terminar con el queso.

## Presentación

- Sirva en una plato hondo y decore con tuiles de queso.

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