

Risotto de los Hermanos Petersen

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Risotto

Almendras fileteadas: c/n

Arroz Carnaroli: 300 grs

Vino Blanco: 80 cc

Zanahoria: 200 grs

Manteca: 150 grs

Queso Brie: 200 grs

Romero: c/n

Tomillo: c/n

Apio: 50 grs

Boconccinos de mozzarella: 200 grs

Caldo: c/n

Mantequilla: 150 grs

Puerro: 50 grs

Queso Parmesano: 150 grs

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Risotto de los Hermanos Petersen

- En una sartén amplia con mantequilla y aceite de oliva, *saltear zanahoria, apio y puerro* en cubos pequeños.
- Añadir *arroz* carnaroli y sellarlo. Una vez sellado el *arroz*, incorporar vino blanco y dejar evaporar.
- Agregar caldo de a poco e ir revolviendo. Seguir agregando caldo hasta obtener el punto deseado.
- Mientras se llega al punto del *arroz*, cortar los boconccinos en rodajas, el queso brie en cubos y reservar.
- A la sartén, añadir del risotto *romero, tomillo*, queso parmesano rallado, mantequilla y mezclar bien uniendo todo.
- Incorporar la *mozzarella*, el queso *brie* y revolver la preparación.
- Servir con una cuña de *brie* en cada plato, almendras fileteadas tostadas, *romero* fresco y *bocconcinos* de *mozzarella*.

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