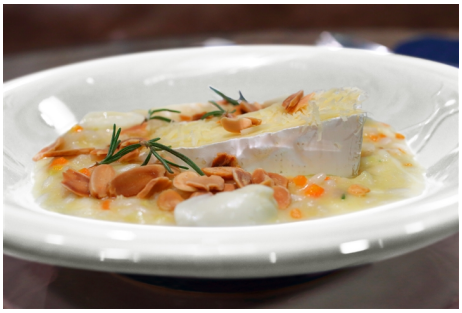
Risotto de los Hermanos Petersen



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