Risotto de maíz ahumado con portobellos confitados



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aserrín de madera virgen: 2 Tazas
Cebollas: 2 Unidades
Queso Parmesano: 100 grs.
Caldo de verduras: 2 L
Vino Blanco: 2 Tazas
Perejil picado: A gusto
Zucchinis: 2 Unidades
Manteca: 100 g
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Puerros: 4 Tallos
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
CHOCLOS: 2 Unidades
Arroz Carnaroli: 500 g

Hongos Portobellos confitados

Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Laurel: 2 Hojas
Ajo: 1 Cabeza
Hongos portobellos: 300 g
Albahaca fresca: 6 Hojas

Preparación de la Receta

- Forre la base de una *cacerola* con papel aluminio, encima coloque el aserrín y lleve a fuego, luego acomode sobre la olla la vaporera de bambú.
- Dentro de la vaporera coloque los choclos y tape
- Cocine durante 7 a 10 minutos y retírelos
- Una vez fríos desgránelos.
- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Corte los zucchinis en cuartos y retire las semillas, luego córtelos en tiras.
- Corte los puerros en fina juliana.

Hongos Portobellos confitados

- Retire el cabito de los *hongos*.
- En una placa con papel aluminio acomode los *hongos* junto con las hojas de *laurel*, la cabeza de *ajo* con piel, (corte la base), las hojas de *albahaca* y cubra con aceite neutro, sazone con sal y pimienta.
- Cubra la fuente con papel aluminio y cocine en horno a 180ºC durante 1 hora aproximadamente.
- Una vez fríos los *hongos* córtelos en finas láminas y reserve.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla*, una vez transparente incorpore los zucchinis, cocine unos minutos y agregue el *arroz*, mezcle y cuando comience a transparentar el *arroz* cubra con vino blanco, sazone con sal y pimienta y mezcle continuamente
- Una vez que se evapore el alcohol incorpore de a poco el caldo de verduras caliente mientras sigue mezclando suavemente
- Agregue caldo a medida que se consuma.
- Añada al risotto los granos de *choclo* ahumado, mezcle y añada caldo de ser necesario.
- Una vez que el *arroz* este al dente incorpore la *manteca* y el queso parmesano rallado, mezcle bien, retire del fuego y por ultimo agregue los portobellos confitados.
- En una sartén con abundante aceite neutro caliente fría los puerros solo unos segundos, retire y escurra sobre papel absorbente, sazone con sal.

Presentation

- Espolvoree el risotto con *perejil* picado.
- Sirva en un plato hondo una porción de risotto y decore con los puerros fritos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-maiz-ahumado-con-portobellos-confitados