

Risotto de Quinoa por Mauro Massimino

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Acompañamiento

Palta: 1 unidad

Papa asada: 200 grs

Queso especiado

Almendras Tostadas: 50 grs

Cebolla: 20 grs

Cilantro: c/n

Ajo: 2 Dientes

Miel: 1 cda

Queso Blanco: 100 grs

Ralladura de limón: c/n

Risotto

Caldo de verduras: c/n

Cebolla de verdeo: 20 grs

Cebolla: 40 grs

Queso pategras: 100 grs

Puré de calabaza: 300 grs

Quinoa: 300 grs

Queso Sardo: 200 grs

Sal: c/n

Repollo blanco: 20 grs

Zanahoria: 20 grs

Aceite De Oliva: c/n

Salsa fría de aceitunas

Aceitunas verdes: 50 grs

Aceitunas negras: 50 grs

Ají molido: c/n

Sal: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Tomates secos: 100 grs

Preparación de la Receta

- En una sartén amplia rehogar con aceite de oliva *cebolla*, *zanahoria*, *cebolla* de verdeo y *repollo* blanco (todo picado brunoise).
- *Condimentar* con sal, tapar y cocinar a fuego suave hasta cocinar los vegetales.
- Agregar **quinoa** cocida y revolver con cuchara de madera.
- Añadir puré de *calabaza*, caldo de verduras caliente hasta cubrir y cocinar unos minutos.
- Agregar caldo si la preparación se seca.
- Incorporar queso sardo, queso pategras, un chorrito de aceite de oliva y mezclar bien hasta lograr una textura cremosa.

Queso especiado

- En un bol mezclar queso blanco, *cebolla* picada, almendras tostadas picadas, *ajo* rallado, *cilantro* picado, miel, ralladura de *limón* y reservar

Salsa fría de aceitunas

- Picar aceitunas negras, verdes, tomates secos hidratados y mezclar en un bol.
- *Condimentar* con *ají* molido, sal y aceite de oliva, reservar.

Armado

- Servir el risotto cremoso en un plato hondo, colocar 2 rodajas de *papa* horneada crocante por encima.
- Incorporar un poco de queso especiado sobre las papas, salsa de aceitunas y por último ½ *palta* en rodajas por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-quinoa-por-mauro-massimino>