Risotto de remolacha con queso de cabra

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vino blanco seco: 1/2 Vaso
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Caldo de verduras: 1 L
Cebolla Colorada: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.
Remolachas: 4 k
Fecula De Maiz: Cantidad necesaria
Cebolla blanca: 1 Unidad
Manteca: 2 cdas.
Queso de Cabra: 250 g
Echalottes: 2 Unidades
Arroz Carnaroli: 400 g

Granadas con pimienta

Queso feta: 100 grs.
Granadas: 4 Unidades
Pimienta: A gusto
Miel: A gusto

Preparación de la Receta

- Pele y corte ambas cebollas en *brunoise*.
- Pele y pique el *echalotte*.
- Ralle las remolachas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y una cucharada de *manteca*, transparente las cebollas junto con el *echalotte*, una vez transparente agregue el *arroz*, cocine durante 5 minutos y vierta el vino
- Una vez evaporado el vino agregue parte del caldo y sazone con sal.
- Añada caldo a medida que el *arroz* necesite
- Unos minutos antes de retirar el *arroz* del fuego agregue una cucharada de *manteca*, mezcle y retire.
- Lave y seque las hojas de la **remolacha**, luego pase por fécula de maíz y por ultimo fría en abundante aceite caliente, retire y escurra sobre papel absorbente.
- Corte el queso de cabra en daditos.

Granadas con pimienta

- Desgrane las granadas.
- Corte el queso en daditos.
- Forme sobre un plato un círculo con los daditos de queso y en el centro coloque una porción de los granos de granada, decore con la miel y espolvoree con pimienta.

Armado

- Una vez que retire el *arroz* del fuego agregue la *remolacha* rallada y cruda, mezcle bien.
- Coloque en un plato una hoja de *remolacha* crocante y sobre esta sirva una porción del risotto.

Presentación

- Decore el risotto con daditos de queso de cabra y espolvoree con pimienta.
- Sirva de postre las granadas con pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-remolacha-con-queso-de-cabra