

# Risotto de remolachas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Queso Blanco:** 50 g

**Sal Marina:** A gusto

**Queso Camembert:** 1 Unidad

**Caldo de verduras:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Pepinillos en vinagre:** 50 g

**Aceite De Oliva:** 20 cc

**Arroz Carnaroli:** 2 Tazas

**Cebolla:** 1 Unidad

**Remolacha:** 1 1/2 k

**Queso Parmesano:** 50 grs.

**Ajo:** 1 Diente

**Berro:** 100 g

## Chips de remolacha

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Remolachas:** 2 k

**Harina:** 1 Taza

## Preparación de la Receta

- Lave y seque las remolachas con piel y coloque en una fuente para horno con una base de sal gruesa.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve las remolachas al horno por 40 minutos aproximadamente.
- Retire del horno, pele, reserve dos remolachas cortadas en cuartos y reduzca a *jugo* el resto.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y machaque el *ajo*.
- Corte el queso camembert en láminas finas y los bordes en cubos.
- Ralle el queso parmesano.
- Pique los pepinitos en *vinagre*.
- Lave el *berro*.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla* con el *ajo*.
- Agregue sal, incorpore el *arroz* y mezcle hasta nacrar.

- Añada el *jugo* de *remolacha* y el caldo de verduras caliente de a poco a medida que se consume el líquido.
- Condimente con sal y pimienta.
- Termine con el queso *crema*, el parmesano rallado y los bordes del camambert. Mezcle, retire del fuego y deje reposar unos minutos.

## **Chips de remolacha**

- Corte las remolachas en láminas finas.
- Pase por *harina* y fría la *remolacha* en aceite caliente, retire sobre papel absorbente.

## **Presentación**

- En un plato sirva el risotto con las remolachas asadas en cuartos, el camambert en laminas finas, los pepinitos, y el *berro*.
- Termine con chips de *remolacha*.

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