

Risotto de tomate e hinojo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caldo de Ternera: 1 L

Ajo: 2 Dientes

Manteca: 30 g

Vino Tinto: 100 cc

Arroz arborio: 300 g

Tomates secos: 8 Unidades

Queso de cabra duro: 100 g

Pure de tomate: 500 cc

Guarnición

Hinojo: 1 Unidad

Bifes de Ternera: 2 Unidades

Tomates Perita: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Pique la *cebolla* y el *ajo*.
- En una sartén caliente derrita la *manteca*.
- Saltee la *cebolla* y el *ajo*.
- Incorpore el *arroz*
- Remueva constantemente.
- Cuando esté transparente agregue el vino y los tomates secos
- Deje reducir sin dejar de remover.
- A continuación agregue un poco de caldo y un poco de puré de tomates hasta cubrir todo el *arroz*.
- Remueva constantemente.
- Repita este proceso hasta que el *arroz* esté tierno.
- A último momento agregue el queso de cabra revuelva hasta que se funda.
- Retire del fuego.

Guarnición

- Grille los bifés y corte en finas lonjas.
- Corte y despepite los tomates.
- Lave y corte el **hinojo** en octavos.
- Cocine los tomates en el horno.
- Grille el *hinojo*.

Presentación

- Acompañe el risotto con el *bife* fileteado, los tomates e hinojos grillados.

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