Risotto de tomate



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Manteca: 30 g
Aceituna negra sin hueso: 100 g
Caldo De Pollo: 700 Ml.
Queso Parmesano Rallado: 30 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Tomates deshidratados: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Arroz para risotto: 200 g
Albahaca: Cantidad necesaria
Pimienta: Cantidad necesaria
Tomates Perita: 6 Unidades
Ajo: 1 Diente
Queso Crema: 80 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Picamos la *cebolla* y el *ajo* en *brunoise* y lo sofreímos en una sartén con aceite de oliva
- Mientras tanto, cortamos los tomates perita y ponemos a hidratar los tomates secos
- Una vez hidratados los picamos y reservamos.
- Luego, agregamos el *arroz* a la sartén y le damos unas vueltas hasta que el esté traslúcido
- Ahí mismo, añadimos los tomates hidratados picados y los tomates pera cortados.
- Mezclamos bien todo y poco a poco le vamos agregando el caldo de *pollo* caliente.
- Salpimentamos y pasados 17 minutos aproximadamente agregamos la mantequilla7 *manteca*, el queso parmesano y enmatecamos el risotto.

Para acompañar

- Preparamos una *crema* de *aceituna* negra

Para ello

- Comenzamos triturando las aceitunas negras y le agregamos un chorrito de aceite de oliva
- Rectificamos de sal y de pimienta y lo reservamos.
- Seguidamente, hacemos una mezcla con el queso *crema* y la *albahaca*.

Para el emplatado

- Utilizamos un plato hondo
- Encima ponemos una quenelle de *crema* de queso y un poco de *crema* de aceitunas
- Decoramos con un **tomate** cherry y *albahaca* fresca.
- Servimos.

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