

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 mantecilla7 *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.