Risotto de trigo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Queso Parmesano Rallado: 2 cdas.
Vino Blanco: 100 cc
Caldo: 1 L
Trigo: 250 g
Azucar: 1 cdita.
Cebolla picada: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Manteca: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 4 cdas.
Arvejas congeladas: 30 g

Chips de zanahorias

Sal y Pimienta: A gusto
Zanahorias: 2 Unidades
Azucar: 1 cdita.
Aceite De Oliva: 20 cc

Puerros asados

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Azucar: 1 cdita.
Puerro (sólo la parte blanca): 200 g
Tomillo: 1 Rama

Varios

Queso Parmesano Rallado:
Perejil: 4 Ramas

Zanahorias baby glaseadas

Aceite: 20 cc
Manteca: 1 cda.
Azucar: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Zanahorias: 200 g
Orégano: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Caliente el caldo.
- En una sartén con una cucharada de *manteca* y aceite de oliva, rehogue la *cebolla* por 5 minutos.
- Agregue el trigo, desglace con el vino, deje evaporar el alcohol y añada el caldo de a poco, cocine como un risotto, por 35 minutos aproximadamente.
- En otra sartén con una cucharada de *manteca* y aceite de oliva saltee las arvejas con sal y un poco de azúcar por 3 minutos aproximadamente.
- Retire la mitad y reserve.
- A la mitad de arvejas que quedo agregue el caldo, deje reducir y procese
- Casi al final agregue al risotto, las arvejas procesada y las arvejas enteras, la *crema* de leche y el queso parmesano rallado.

Zanahorias baby glaseadas

- En una sartén con una cucharada de *manteca*, saltee las zanahorias baby con el *orégano* y el azúcar.

Puerros asados

- En una fuente para horno coloque los puerros con sal, azúcar y *tomillo*, rocíe con aceite de oliva y lleve a cocinar al horno precalentado a 200° por 20 minutos.
- Cuando estén bien dorados de vuelta los puerros, condimente con pimienta y baje el horno a mínimo.

Chips de zanahoria

- Pele y corte las zanahorias con una mandolina en láminas finas.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona coloque las láminas de azanahoria, espolvoreadas con sal, azúcar y rociadas con aceite de oliva.
- Cocine en un horno al mínimo por 15 minutos.

Presentación

- Sirva en platos hondos con los puerros asados y las zanahorias baby glaseadas
- Decore con los chips de *zanahoria* y una rama de *perejil*.
- Espolvoree con queso parmesano rallado.

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