elGourmet

Risotto de trufa sobre salsa de papa asada

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 50 g
Caldo de carne: 2 Tazas
Queso gruyere rallado: 1 Taza
Tomillo: 1 Rama
Cebolla: 1/2 Unidad
Vino Blanco: 50 cc
Aceite de trufas blancas: 4 cdas.
Arroz Carnaroli: 300 g

Salsa de papa asada

Leche: 1 L
Papas: 1/2 k
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 6 cdas.
Tomillo fresco: 2 cdas.

Teja de queso

Queso Parmesano: 1 Taza

Varios

Tomillo: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- En una olla con *manteca* rehogue la *cebolla*, agregue el *arroz*, deje freír unos minutos y desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol.
- Condimente con sal y pimienta y añada el caldo en forma gradual.
- Cuando esté casi listo, agregue *tomillo* y el queso gruyere rallado
- Mezcle y deje reposar unos minutos.

Salsa de papa asada

- Corte las papas con piel en cubos pequeños.
- Deshoje el *tomillo*.
- En una placa para horno coloque las papas, rocíe con aceite de oliva y espolvoree con sal, pimienta y el *tomillo*
- Lleve al horno a 200° a cocinar revolviendo de vez en cuando, hasta que las papas estén doradas.
- En una licuadora coloque las papas, agregue la leche y sal, procese y cuele.
- Coloque la *crema* en una olla y cocine a fuego medio hasta que espese, rectifique la sal de ser necesario.

Teja de queso

- Ralle el queso parmesano.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona, coloque el queso en forma de tirascontenido por un molde de cartón forrado con papel aluminio.
- Lleve al horno a 200°hasta *dorar*.
- Retire y moldee en caliente.

Presentación

- Sirva el risotto sobre la *crema* de papas asadas y rocíe con una cucharada de aceite de trufas
- Decore con la teja de queso y *tomillo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-trufa-sobre-salsa-de-papa-asada