Risotto de verdeo y bifes de cerdo con salsa agridulce

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Cebolla de verdeo: 1 Planta
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Manteca: 2 cdas.
Vino Blanco: 1 Taza
Arroz Carnaroli: 200 g
Cebolla: 1 Unidad
Caldo de verduras: 1/2 L
Ajo: 2 Dientes
Queso Parmesano: A gusto
Carre de cerdo: 400 g

Salsa agridulce

Miel: 2 cdas.
Cerveza: 1 Taza
Azúcar Negra: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Pique por separado la parte verde y blanca de la *cebolla* de verdeo.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Retire las costillas del carré de **cerdo** y realice del lado de la grasa unas incisiones superficiales, luego de vuelta y corte en porciones
- Sazone con sal de ambos lados.

Salsa agridulce

- En una sartén caliente coloque el azúcar negra junto con la cerveza y la miel, cocine a fuego lento hasta que espese.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* a fuego lento, una vez transparente incorpore solo la parte blanca de la *cebolla* de verdeo, una vez doradas las verduras levemente agregue el *arroz* para nacrarlo
- Una vez transparente el *arroz* desglace con vino blanco deje evaporar el alcohol, luego incorpore una parte del caldo caliente
- Agregue caldo a medida que se consuma.
- Coloque en un mortero la parte verde de la *cebolla* de verdeo junto con los dientes de *ajo* y 3 cucharadas de aceite de oliva.
- Unos minutos antes de retirar el *arroz* incorpore la parte verde de la *cebolla* de verdeo machacada, cocine unos minutos más y fuera del fuego agregue la *manteca* fría y queso parmesano rallado, deje reposar un par de minutos tapado y luego sirva.
- En un grill caliente con aceite de oliva selle las porciones de carré.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de risotto y acompañe con una porción de carré de *cerdo*.
- Salsee con la salsa agridulce y decore con *cebolla* de verdeo picada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-verdeo-y-bifes-de-cerdo-con-salsa-agridulce