

Risotto de vino tinto

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Vino Cabernet Sauvignon: 500 cc

Sal: A gusto

Polvo de avellanas tostadas: 40 g

Arroz arborio: 2 Taza

Queso Parmesano Rallado: 100 g

Manteca: 80 g

Ciboulette: 1 cda.

Queso mascarpone: 4 cda.

Cebolla grande: 1 Unidad

Ume (vino de ciruela japonés): 1 Taza

Albahaca frita

Aceite para freír: Cantidad necesaria

Albahaca: 8 Hojas

Caramelo de jerez

Azúcar: 2 cdas.

Tomillo fresco: 1 cda.

Laurel: 1 Hoja

Jerez: 1 Taza

Galletas de avellanas

Manteca: 100 g

Harina: 100 grs.

Azúcar impalpable: 100 grs.

Avellanas: 20 g

Clara de huevo: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pique el *ciboulette*.
- En un bowl mezcle el queso mascarpone con el *ciboulette* y reserve.
- En una olla con *manteca*, rehogue la *cebolla*

- Agregue el *arroz* y dore por unos minutos.
- Deslance con *ume*, deje evaporar el alcohol y añada la sal.
- Agregue el vino tinto en forma progresiva, añada el polvo de avellanas y cocine hasta que el risotto esté listo
- Aproximadamente 18 minutos
- Al final de la cocción agregue el queso parmesano.

Caramelo de jerez

- En una olla coloque el jerez dulce, el *laurel*, el *tomillo* y el azúcar.
- Deje reducir a fuego fuerte hasta que esté reducido al punto de un caramelo espeso, deje enfriar y reserve.

Galletas de avellanas

- En una sartén tueste las avellanas, retire y coloque en un procesador, procese hasta lograr un polvo fino.
- En un bowl mezcle los ingredientes de las galletas.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona coloque la mezcla con la ayuda de una espátula, dándole forma de rectángulo, espolvoree con el polvo de avellanas.
- Lleve al horno precalentado a 150° hasta *dorar*.
- Retire y moldee en forma circular.

Albahaca frita

- En abundante aceite caliente fría las hojas de *albahaca*.
- Retire y coloque sobre papel absorbente.

Presentación

- En el centro del plato coloque la galleta de *avellana*, dentro coloque el risotto de vino, agregue una quenelle de queso mascarpone, rocíe con el caramelo de jerez y decore con las hojas *albahaca* fritas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-vino-tinto>