Risotto de Zanahorias, Miel y Roquefort

Ingredientes

Arroz arborio: 160 Gramos
Cebolla: 1 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Miel: 1 cda
Roquefort: 80 Gramos
Apio: 1 Rama
Vino Blanco: 20 miliitros
Caldo de verduras claro: 500 miliitros
Cúrcuma: 1 cda
Mantequilla: 60 Gramos
Zanahorias: 2 Unidades
Sal y Pimienta: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Picar el *ajo* y lo *dorar* con la *cebolla*, el *apio* y la *zanahoria* en una sartén con aceite.
- Agregar el *arroz* y calentar bien.
- Añadir la *cúrcuma* y la miel y desglasar con el vino.
- Cuando el alcohol evapore agregar de a poco el caldo y cocinar unos 17 minutos agregando caldo de a poco.
- Añadir la *mantequilla* bien fría y emulsionar.
- Presentar con trocitos de roquefort y *apio* en *brunoise*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-zanahorias-miel-y-roquefort