

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 mililitros

Caldo de verduras claro: 500 mililitros

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>