Risotto de zanahorias



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mayonesa de zanahorias

Mostaza de Dijon: 1 cdita.
Zanahorias: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 100 cc

Risotto

Manteca: 50 g
Sal: A gusto
Tomillo: A gusto
Queso mascarpone: 1 cda.
Queso Parmesano Rallado: 50 g
Arroz Carnaroli: 400 g
Caldo de verduras: 600 cc
Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Zanahorias: Cantidad necesaria
Ralladura de naranja: 1/2 Unidad

Tempura de zucchini

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Huevo: 1 Unidad
Agua gasificada: Cantidad necesaria
Harina: 200 grs.
Zucchini: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Mayonesa de zanahorias

- Pele las zanahorias y cocine en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernas.

- Escurra y procese con el aceite de oliva, sal, pimienta y la *mostaza* hasta obtener una puré liso.

Risotto

- Pase zanahorias por el extractor de jugos hasta obtener 600 cc de *jugo*, o bien ralle con la parte fina del rallador y escurra para recuperar el *jugo*.
- En una *cacerola* disponga el caldo, el *jugo* de *zanahoria*, lleve a hervor y *manteca* caliente.
- Pique finamente la *cebolla* y el *ajo*.
- Corte 2 zanahorias en rodajas finas.
- En una sartén grande derrita la *manteca*.
- Incorpore la *cebolla* y deje sudar
- Agregue las rodajas de *zanahoria*, el *ajo*, sal y deje cocinar durante unos minutos.
- Integre el *arroz*, el *tomillo*, la ralladura de *naranja* y saltee hasta que cambie de *color*.
- Vierta caldo caliente hasta cubrir el *arroz* y deje reducir.
- Añada caldo poco a poco hasta terminar la cocción revolviendo de tanto en tanto.
- Agregue el queso mascarpone, el queso parmesano rallado, mezcle bien y retire del fuego.

Tempura de zucchini

- En un bowl disponga la *harina* y el *huevo*.
- Agregue el agua gasificada poco a poco hasta obtener una masa chirle.
- Corte los *zucchini* en bastones, pase por *harina* y luego por la masa.
- Fría en abundante aceite caliente durante 3 minutos y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva el risotto en platos hondos, corone con la *mayonesa* de zanahorias y el *tempura* de *zucchini* dándole volumen.

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