Risotto frito



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Piñones: 30 g
Cebolla: 1 Unidad
Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Tomates secos: 50 grs.
Pimienta Negra: A gusto
Perejil: 1 cda.
Sal: A gusto
Arroz arborio: 300 g
Queso Parmesano: 50 grs.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomillo: 1 Rama
Manteca: 2 cda.

Guarnición

Albahaca: 5 Hojas
Aceto balsámico: 15 cc
Aceite De Oliva: 50 cc
Tomates cherry: 200 grs.
Pimienta: A gusto

Relleno

Ajo: Diente

Tapenade

Sal: A gusto
Anchoa en aceite: 1 Filete
Aceite De Oliva: 50 cc
Albahaca: 3 Hojas
Aceitunas verdes: 200 g

Preparación de la Receta

- Pique finamente la *cebolla*.
- Hidrate los tomates en agua.

- Cuele y marine con aceite de oliva y el *tomillo*.
- Pique groseramente los tomates con un cuchillo.
- Tueste ligeramente los piñones.
- Pique el *perejil*.
- Ralle el queso parmesano.
- En una sartén con un poco de aceite de oliva rehogue la *cebolla* hasta que se vea transparente.
- Incorpore el *arroz* y nacre.
- Cubra con el caldo caliente y cocine hasta que evapore.
- Añada más caldo, los tomates y los piñones.
- Agregue caldo no bien se consuma hasta concluir con la cocción.
- Condimente con sal y pimienta.
- Añada la *manteca*, el parmesano rallado y el *perejil* picado.
- Disponga el risotto en una placa mediana forrada con papel film y deje enfriar en la heladera hasta que se solidifique.
- Desmolde y corte en triángulos regulares.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva dore los triángulos de risotto por ambos lados.
- Escurra sobre papel absorbente.

Guarnición

- Corte los tomates al medio.
- Corte las hojas de *albahaca* en juliana.
- En un bowl mezcle el aceite, el aceto balsámico, sal, pimienta, la *albahaca* y los tomates.

Tapenade

- Descaroce las aceitunas y licúe con los piñones, la *albahaca*, la *anchoa*, la sal y el aceite.

Presentación

- Sirva un poco de tapenade en el fondo del plato formando un dibujo, en el centro sirva una porción de ensalada de tomates, encima un triángulo de risotto y el otro triángulo montado sobre el primero.
- Decore con hojas de *perejil*.

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