

Risotto gratinado de espinaca

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Arrolladitos de zanahoria

Sal y Pimienta: A gusto

Zanahoria: 1 1/2 Unidad

Caldo de espinaca

Cebolla: 1 Unidad

Espinaca: 1 Paquete

Caldo De Pollo: 3/4 L

Ajo picado: 2 cdita.

Manteca: 2 cdas.

Aceite De Oliva: 20 cc

Relleno

Pimiento rojo: 1 Unidad

Zucchini: 1 Unidad

Tomillo: 1 Rama

Sal y Pimienta: A gusto

Queso de Cabra: 100 g

Risotto

Vino Blanco: 50 cc

Nuez Moscada: 1/2 cdita.

Queso Parmesano: 1 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Puerros: 2 Unidades

Manteca: 6 cdas.

Arroz arboreo: 2 Tazas

Crema de leche: 1 Taza

Preparación de la Receta

Caldo de espinaca

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- En una olla coloque el aceite de oliva y la *manteca*, rehogue la *cebolla* junto con el *ajo*.
- Agregue el caldo de *pollo* y deje que hierva.
- Retire del fuego y añada la **espinaca**.
- Coloque en una licuadora y licúe bien.

Risotto

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte el *puerro* en juliana.
- En una sartén coloque la *manteca*, agregue el *arroz*, deje *dorar* por un minuto.
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y añada la sal y el *puerro*.
- Agregue en forma progresiva el caldo de *espinaca*, condimente con sal, pimienta y nuez moscada.
- Incorpore la *crema* de leche y Deje cocinar a fuego suave aproximadamente durante 18 minutos.
- Corte escamas de queso parmesano con un pelapapas.
- Coloque una porción de risotto en cada plato y cubra con las escamas de queso.
- Lleve al horno hasta *gratinar*.

Arrolladitos

- Pele y corte las zanahorias en láminas finas con una mandolina.
- Pique media *zanahoria* y reserve.
- En una olla con abundante agua caliente, blanquee las láminas de *zanahoria*.

Relleno

- Corte el *pimiento* rojo al medio, retire las semillas y la parte blanca y pique.
- Pique el *zucchini*.
- Deshoje el *tomillo*.
- En una sartén con *manteca*, saltee los vegetales picados con la *zanahoria* picada reservada.
- Condimente con sal, pimienta y *tomillo*.
- En un bowl mezcle el queso de cabra con los vegetales salteados.

Armado

- Condimente las láminas de *zanahoria* con sal y pimienta y coloque el relleno y enrolle.

Presentación

- Sirva el risotto en el plato que lo gratinó y agregue los arrolladitos de *zanahoria*.