

# Risotto Gratinado

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

### Risotto

**Ajos:** 2 Dientes

**Arroz arborio:** 250 grs

**Cebolla:** 100 grs

**Hongos de pino seco:** 20 grs

**Kale verde:** 20 grs

**Pan Rallado:** c/n

**Queso Gruyer:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

**Apio:** 100 grs

**Caldo de verdura:** c/n

**Champiñones:** 50 grs

**Kale morado:** 20 grs

**Mantequilla:** 1 cda

**Puerro:** 100 grs

**Sal:** c/n

**Vino Blanco:** c/n

### Salsa Mornay

**Leche:** 300 cc

**Mantequilla:** 200 grs

**Queso rallado:** 200 grs

**Yemas:** 2 Unidades

**Nuez Moscada:** 1 cdita

**Harina:** 1 Taza

## Preparación de la Receta

### Salsa Mornay

- En una sartén, derretir *mantequilla*, agregar *harina* y trabajar con cuchara de madera hasta cocinar la misma.
- Añadir leche y revolver hasta que se vaya espesando pero sin que se formen grumos
- *Condimentar* con nuez moscada.
- Fuera del fuego, incorporar yemas sin dejar de revolver

- Por último, agregar queso rallado
- Reservar.

## Risotto

- En una paella con aceite de oliva y *mantequilla*, saltear *ajo*, *cebolla*, *apio* y *puerro* -todo picado-.
- *Condimentar* con sal
- Agregar *arroz arborio* y sellar.
- Incorporar vino blanco, dejar evaporar el alcohol y luego añadir caldo de verdura hasta cubrir
- Revolver y continuar la cocción
- Ir agregando caldo a medida que lo vaya absorbiendo hasta obtener el punto.
- Filetear *hongos* de pino previamente hidratados, champiñones y añadir a la cocción del *risotto*.
- A mitad de cocción, incorporar hojas de kale
- Mezclar.
- Cubrir toda la superficie con salsa *mornay*, queso *gruyère* rallado y miga de pan.
- Llevar al horno hasta *gratinar* y terminar de cocer el *arroz*.
- Retirar, servir y disfrutar.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-gratinado>