elGourmet

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 Mormay

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 *gruyére* 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