

Risotto Poblano

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Arroz Carnaroli: 1 y 1/2 Taza

Caldo De Pollo: 2 Litros

Crema: c/n

Hojas de epazote: c/n

Queso Parmesano Rallado: c/n

Rajas de chile poblano: 400 grs

Aceite Vegetal: 50 miliitros

Cebolla cambray: 1 unidad

Diente de ajo: 1 unidad

Mantequilla: c/n

Flor de calabaza: 10 Unidades

Vino Blanco: 200 Mililitros

Preparación de la Receta

- *Saltear* en aceite el *ajo* y la parte blanca de la *cebolla* cambray fileteada en medias lunas.
- *Sazonar* con sal y agregar el *epazote* picado.
- Verter el *arroz* y mezclar.
- Agregar el vino blanco y el caldo de *pollo*.
- Mover constantemente hasta que el caldo termine de consumirse.
- Agregar las rajas de *chile* poblano y las flores de *calabaza*.
- Verter un poco más de caldo.
- Agregar la *mantequilla* e incorporar la *crema* batida montada y el queso parmesano rallado.

Montaje

- Servir caliente y agregar un poco más de queso parmesano.

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