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