

# Risotto San Cosme

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Arroz Arborio

Arroz arborio: 400 g

Agua Caliente: 1 L

Aceite De Oliva: 25 Ml.

### Paleta de Plátano

Cebollin: 8 Unidades

Plátano verde sin cáscara: 1 Pieza

Aceite Vegetal: 200 Ml.

## Preparaciones para el montaje

Risotto:

Aguacate en perlas: 1/2 Pieza

Huevo cocido cortado en mitad: 2 Pieza

Paleta de plátano: 4 Pieza

### Puré de plátano macho

Plátano macho sin cáscara: 125 g

Crema para batir: 125 Ml.

### Risotto

Sal: A gusto

Cilantro chiffonade: 20 g

Agua Caliente: 250 cc

Arroz arborio:

Puré de plátano macho: 80 g

Plátano macho frito en cubos: 60 g

Aceite De Oliva: 30 Ml.

Chile verde sin venas ni semillas brunoise: 20 g

Cebolla morada brunoise: 30 g

# Preparación de la Receta

- Procedimiento
- *Arroz Arborio*
- Cocinar el *arroz* con aceite de oliva a que dore un poco e incorporar el agua en 3 tantos, conforme vaya absorbiéndola.
- Mover constantemente y cuando esté *cocido* y haya absorbido toda el agua.
- Extender en una charola para que se enfríe.
- Puré de *plátano* macho
- Colocar en una budinera el *plátano* macho con la *crema* para batir.
- Cocinar a fuego bajo hasta que esté suave.
- Sazonar, moler y pasar por un chino fino, reservar.
- Risotto
- En una budinera calentar a fuego alto el aceite y sofreír la *cebolla*.
- Agregar el *arroz* con el agua caliente y el puré de *plátano* revolviendo hasta que se vuelva cremosa la preparación.
- Agregar el resto de los ingredientes, *sazonar* y reservar.
- Paletas de *plátano*
- Cortar láminas de *plátano* de aproximadamente 8 centímetros de largo y del ancho del *plátano*.
- Colocar un *cebollín* al centro de la lámina y tapar con otro *plátano* presionando un poco.
- Freír en aceite caliente hasta que queden crujientes.
- Quitar a que dore perfectamente, reservar en papel absorbente.
- Montaje
- Colocar en un plato sopero el risotto, a un costado una perla de *aguacate*, medio *huevo cocido*, y encima una paleta de *plátano*.
- Repetir el montaje para los tres platos restantes.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-san-cosme-3>