Rissotto de cebada con carne del día anterior



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de zapallo

Sal: A gusto
Anís estrellado: 1 Unidad
Canela: 1 Ramas
Zapallo: 1/2 Unidad
Manteca: 1 cda.

Galletas de parmesano

Queso Parmesano Rallado: 200 g
Ciboulette picado: 1 cda.

Rissotto

Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Salsa de tomates: 1 Taza
Cilantro: 20 Hojas
Vino Blanco: 1/2 Taza
Caldo De Pollo: 1 L
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Cebada: 150 g
Ajo: 1 Diente
Laurel: 1 Hoja
Carne de estofado: 300 g

Varios

Ciboulette picado: A gusto
Cilantro Picado: A gusto

Preparación de la Receta

Rissotto

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Pele y pique el diente de *ajo*.
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee la *cebolla* junto con el *ajo* hasta transparentar, luego agregue la cebada, desglace con vino blanco y deje reducir hasta que se evapore el alcohol
- Una vez evaporado el vino cubra con el caldo de *pollo*, sazone con sal y perfume con *laurel*
- Deje cocinar a fuego lento y agregue caldo de ser necesario.
- Desmenuce la carne.

Crema de zapallo

- Pele y corte el *zapallo* en cuadraditos.
- En una olla con *manteca* coloque el *zapallo* junto con la rama de canela y la estrella de anís, tape la olla y cocine a fuego mínimo.
- Una vez tierna la *calabaza* licue bien formando un puré liso, sazone con sal

Galletas de parmesano

- En una sartén de teflón caliente coloque 2 cucharadas encimadas de queso parmesano rallado y aplaste formando una galleta no muy fina, sazone con pimienta y *ciboulette* picada, cocine a fuego mínimo de ambos lados
- Repita el procedimiento con el resto de los ingredientes.

Armado

- Unos minutos antes que termine de cocinar la cebada agregue la carne desmenuzada junto con la salsa de *tomate*, mezcle y cocine unos minutos más
- Espolvoree con hojas de *cilantro*.
- Sirva en un plato un timbal de rissotto y acompañe con la *crema* de *zapallo*.

Presentación

- Decore el plato con la galleta de parmesano y espolvoree con *ciboulette* y *cilantro* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rissotto-de-cebada-con-carne-del-dia-anterior