

# 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>