

Rolls crocantes

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Risotto: 600 Gramos

Puerro: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Fontina: 100 Gramos

Zanahoria: 1 Unidad

Cebolla: 1/2 Unidad

Queso Parmesano: 100 Gramos

Para el terminado

Ciboulette: A gusto

Preparación de la Receta

- Rehogar en sartén con aceite *puerro* picado, *cebolla* picada, sal , pimienta hasta ablandar
- Agregar *zanahoria* rallada y cocinar hasta tiernizar
- Añadir el risotto frio mezclando hasta unir todo y llevar a un bowl
- Agregar parmesano rallado grueso y fontina rallado grueso, mezclar bien
- Agregar en una sartén amplia y cuando esté caliente el aceite un zócalo finito de la mezcla
- Dejar hasta que se vaya dorando y tornando crocante.
- Marcar en tiras del ancho de la espátula y cuando se haya dorado bien enrollar prolijamente, retirar de la sartén y reservar.
- Servir los Rolls y terminar con *ciboulette* picada por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rolls-crocantes>