Sformato di riso con fonduta e coniglio (Arroz moldeado con fondue y conejo)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1/2 Unidad
Vino Blanco: 1 Vaso
Queso Parmesano: 100 grs.
Arroz Carnaroli: 250 g
Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Huevos: 3 Unidades
Azafrán: 2 Cápsulas

Conejo

Manteca: 15 g
Azúcar Negro: 2 cda.
Carne de Conejo: 400 g
Romero: 1 Rama
Aceite De Oliva: 20 cc
Orégano: 1 Rama
Sal y Pimienta: A gusto
Aceto balsámico: 250 cc
Tomillo: 1 Rama

Fonduta

Manteca: 150 g
Sal: A gusto
Queso Parmesano: 100 grs.
Romero: 1 Rama
Nuez Moscada: Una pizca
Queso Brie: 50 grs.
Harina: 70 grs.
Leche: 1/2 Ml.
Queso cuartirolo: 100 g
Mozzarella: 100 g

Varios

Pimienta: A gusto
Perejil: Ramas

Preparación de la Receta

- En una sartén con *manteca* rehogue la *cebolla*, agregue el **arroz**, tueste unos segundos y desglace con vino blanco y deje evaporar el alcohol
- Agregue el *azafrán* y, en forma progresiva, incorpore el caldo hasta finalizar la cocción ; mezclando en forma permanente
- Termine el risotto fuera del fuego con el queso parmesano rallado, dos huevos, sal y pimienta
- Coloque en un molde de flan, previamente enmantecado.

Conejo

- Corte la carne de **conejo** en tiras finas.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca*, selle la carne de *conejo*
- Condimente con sal y pimienta
- Agregue el azúcar negro, *romero*, *tomillo*, *orégano*, y aceto balsámico.
- Cocine a fuego bajo hasta caramelizar

Fonduta

- En una olla coloque la leche a calentar
- Condimente con sal y nuez moscada.
- Corte los quesos en cubos.
- En otra olla coloque la *manteca* a disolver, agregue la *harina* y forme el roux.
- Incorpore la leche caliente en forma gradual.
- Retire del fuego y agregue los quesos y la pimienta
- Vuelva a colocar la olla a fuego bajo, mezclando hasta que tenga una consistencia cremosa.
- Agregue el *romero*, mezcle y reserve.

Presentación

- En un plato desmolde el *arroz*, en el medio coloque el *conejo*, salsee con la fonduta y decore con *perejil* fresco y pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sformato-di-riso-con-fonduta-e-coniglio-arroz-moldeado-con-fondue-y-conejo