

Risotto

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0
2 cucharada/s Aceite oliva
400 gr Arroz
4 taza/s Caldo de pollo - caliente
1 Cebollas - mediana, finamente picada
3 cucharada/s Nata
3 cucharada/s Queso parmesano - rallado
0,50 taza/s Vino blanco - seco

ELABORACIÓN

Para un risotto con textura realmente cremosa, es importante que el caldo esté bien caliente cuando lo agrega al arroz, de manera que manténgalo hirviendo, próximo a la cacerola ancha y, a fuego bajo, sofría la cebolla durante 5 minutos, hasta que suavice. Añada el arroz y revuelva bien para cubrir cada grano con el aceite. Cocine durante 2-3 minutos. Adicione el vino, revuelva un par de veces y cocine durante 1-2 minutos, hasta que el vino haya sido absorbido. Con la cacerola a fuego medio, agregue un cucharón lleno con caldo hirviendo; revuelva vigorosamente, hasta que haya sido absorbido. Continúe agregando el caldo revolviendo, una porción cada vez, asegurándose de que sea bien absorbido antes de agregar más. Este procedimiento le tomará cerca de 20 minutos. A medida que el arroz se cocina, la mezcla se vuelve más espesa y verá un camino claro, en el fondo de la cacerola, dejado por la cuchara. El risotto está listo cuando logra una textura brillante. Retírelo del fuego y revuélvalo con la crema y el queso parmesano. Déjelo reposar durante 2 minutos, luego sirva caliente.