Reto el Asalta blogs

Comienzo una nueva sección bajo la iniciativa de Gastro Andalusy, Conchy autora del Reto «El Asalta Blogs»nos ha emplazado para que desde cada uno de los nuestros asaltemos uno cada mes copiando una de sus recetas.
Y el primero de la lista que está siendo literalmente saqueado es……

«Contigo en la playa»

La receta de Raúl, su autor, que he elegido para copiar es un risotto que me ha encantado y pienso preparar muuuchas veces más.
Aquí os dejo mi versión.
Espero que os guste.
Besos.

«Risotto de Trigueros al aroma de Boffard»

Ingredientes (para 4 personas):
– 1 Manojo de espárragos verdes.
– 100 gr. de Setas Flor.
– 1/2 Cebolla Pequeña.
– 2 Vasos de arroz bomba.
– 1 Vasito de vino blanco.
– 1 Litro de Caldo de Pollo.

– Una hebras de Azafrán
– 2 Cucharadas de Mantequilla.

– 2 Cucharadas de Aceite de Oliva.
– 100gr. de queso Boffard rallado.
– 1/2 Cucharadita de Sal y Pimienta blanca molida.
– Una Pizca de Tandori Masala y unas Violetas para decorar.

Rallamos el queso y lo reservamos. Ponemos a calentar el caldo con el azafrán a fuego medio para que esté calentito en el momento de usarlo. Lavamos, secamos y cortamos los espárragos en trozos pequeños y limpiamos también las setas.
Pelamos y picamos la cebolla en brunoise y la ponemos a pochar en la mantequilla a fuego medio-alto mientras en una sartén aparte salteamos los trigueros y las setas con el aceite de oliva. Cuando la cebolla empiece a transparentar, añadimos el arroz, salpimentamos y rehogamos medio minuto mezclándolo bien con la cebollita pochada, agregamos los trigueros salteados y las setas y ponemos el vino. Removemos y dejamos reducir un minuto antes de empezar a añadirle el caldo caliente en tres veces y removiendo con frecuencia para que el arroz suelte toda su crema. Cuando el caldo aún no haya consumido del todo rectificamos de sal y retiramos del fuego. Le incorporamos el queso rallado removiendo bien para que se integre perfectamente con el arroz y servimos espolvoreado por una pizca de Tandori Masala (o pimentón dulce) y rematamos con una flor comestible.