

Risotto con Rebozuelos Deshidratados y Confit de Pato.



«Risotto con Rebozuelos Deshidratados y Confit de Pato».

Ingredientes (para 4 personas):

- 2 Vasos de Arroz Arborio (si no encontráis podéis usar arroz bomba).
- 1 Cebolla tierna o Cebolleta pequeña.
- Un Muslo de de Pato en Confit.
- 1 y 1/2 litro de caldo de pollo.
- Unas Hebras de Azafrán.
- 1 Vaso de Vino Blanco Semidulce.
- 1 Cucharada de Mantequilla.
- 2 Cucharadas de Aceite de Oliva Suave.
- Un Paquete de Rebozuelos Deshidratados. (he usado la marca Frutobos).
- Media Cucharadita de Sal.
- Una pizca de Pimienta Negra Molida.
- 50 gr. de Queso Parmesano en Polvo.



Ponemos a calentar el caldo con las hebras de azafrán y mientras, picamos la cebolla en trocitos muy pequeños y reservamos, desmenuzamos el confit de pato quitando toda la grasa y venitas si las hubiera; lo troceamos y reservamos. Ponemos a rehidratar los rebozuelos en abundante agua muy caliente siguiendo las instrucciones del envase. Una vez hidratadas las setas las escurrimos y troceamos y las salteamos en el aceite de oliva bien caliente durante un par de minutos, le incorporamos el confit reservado y salteamos un par de minutos más. Retiramos del fuego y volvemos a reservar.

Es momento entonces de pochar, en una cacerola con fondo, la cebolla en la mantequilla a fuego medio hasta que empiece a transparentar sin dejar que se dore. Agregamos entonces el arroz y mezclamos bien con la cebollita pochada dejando que se impregne de la grasita de la mantequilla. Incorporamos el vino y subimos un poco el fuego (del 1 a 10 en el 7) dejando que reduzca un poco, con un par de minutos hirviendo es suficiente. Añadimos al arroz las setas con el confit salteados, mezclamos bien en la cacerola y comenzamos a incorporar el caldo caliente (en tres o cuatro veces) removiendo con frecuencia para que el arroz suelte todo su almidón. Incorporamos la pimienta molida, rectificamos de sal y cuando casi haya consumido el caldo, retiramos del fuego y le echamos el queso en polvo removiéndolo para integrarlo bien con el arroz.

Para emplatar podéis usar un aro y rematar con unas hojitas de albahaca fresca que aromatizarán y harán el plato más vistoso.



