

Risotto con Morillas, Manchego y Yema.



Risotto

con Morillas, Manchego y Yema

Elegir una receta para publicar cada semana puede parecer tarea fácil; de hecho podría serlo si me limitara a reproducir cualquiera de las miles de circulan por las

redes sociales.

Pero este blog se esfuerza intentando crear platos originales y en ocasiones, no son pocas las horas de desvelo hasta tener claro qué voy a cocinar tratando de sorprender en casa y por supuesto a vosotros.

La publicación prevista para hoy era de redoble y tatatachan. Exquisita y extravagante. Un pelín compleja hasta el punto de haber conseguido terminar con mi paciencia y que, tras tres intentos fallidos buscando la perfección de las formas, me ha obligado a tirar la toalla e improvisar este risotto que finalmente y como compensación al berrinche ha resultado ser todo un éxito.

Aún así el balance es de... Superreceta 1 - Lourdes 0.

Sé que lo conseguiré y llegará el momento en el que pueda ofreceros el desenlace deseado, cuando logre la perfección de un plato del que no quiero adelantar nada para mantener la sorpresa hasta el final.

Mientras y al límite de mis baterías físico-mentales aquí tenéis el paso a paso de una elaboración que, si bien no descubre la pólvora, es deliciosa y os hará quedar de maravilla en cualquier ocasión.

Espero que os guste.

Besos.



Risotto

con Morillas, Manchego y Yema

Ingredientes

para 6 personas

- 500gr de Arroz Carnaroli (puedes usar también Arborio o Bomba).
- 1 Litro de Caldo de Jamón (he usado Aneto).
- Unas hebras de Azafrán.
- 2 Docenas de Setas Morillas Rehidratadas (he usado deshidratadas).
- 6 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra Suave.

- 2 Cucharadas de Salsa Tamari (salsa de soja natural).
- 125 gr. de Queso Manchego Rallado.
- 1 Vaso de Vino Blanco Semidulce.
- 1 Cebolla Mediana.
- 1/2 Cucharadita de Pimienta negra Recién Molida.
- 1/2 Cucharadita de Sal.
- 6 Yemas de Huevo.
- 6 Cucharadas de Mermelada de Pimiento Asado (he usado Hero Maridaje del Chef).

Material Extra

- Aros para emplatar.





Paso a Paso

Comenzamos echando el caldo en un cazo, añadiéndole el azafrán y poniéndolo a calentar a fuego suave para que esté caliente en el momento de añadirlo al arroz.



Continuamos

cortando en trozos las setas rehidratadas más grandes (después de rehidratarlas las enjuagaremos para eliminar cualquier resto de tierra y debemos secarlas muy bien).

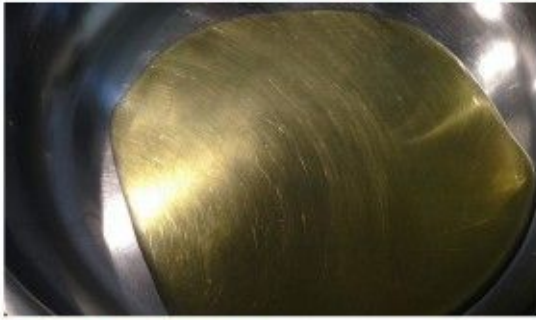
Ponemos una cucharada del aceite en una sartén antiadherente a fuego medio alto (en una escala del 1 al 10 el 7) y cuando esté caliente añadimos las setas y las salteamos durante un minuto, añadiendo entonces una pizca de la pimienta recién molida y la salsa Tamari o de soja, salteando medio minuto más. Retiramos del fuego y reservamos en la sartén.



Ahora pelamos

y cortamos en pequeños trocitos la cebolla. Ponemos el resto del aceite en una cazuela a fuego medio y cuando esté caliente el aceite incorporamos la cebolla picadita, le ponemos un poco de sal y la rehogamos removiendo de vez en cuando hasta que empiece a ponerse transparente.

Será momento de agregar el arroz que mezclaremos bien con la cebolla y cocinaremos durante un minuto para que coja ese aspecto nacarado y le incorporamos entonces las setas salteadas mezclándolas bien con el arroz.

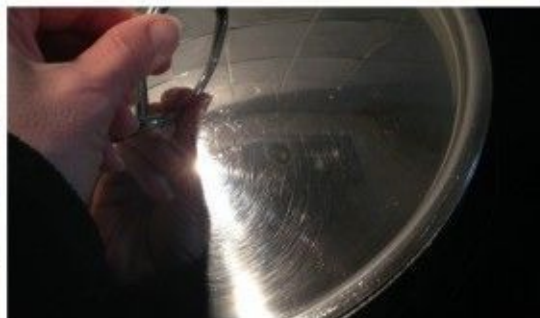
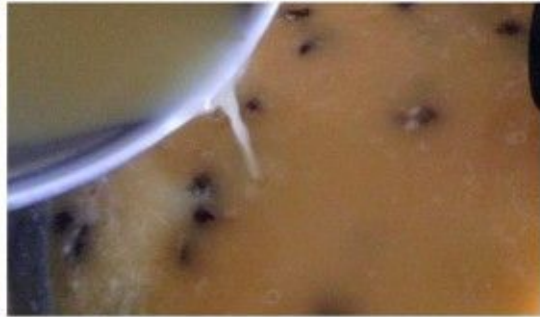


Incorporamos

entonces el vino, removiendo y cocinando hasta que sea absorbido por completo. Añadimos ahora la mitad del caldo que tenemos caliente y cocinamos durante 3 minutos, removiendo de vez en cuando. Añadimos el resto del caldo y cocinamos, removiendo también de vez en cuando, hasta que esté casi absorbido.

Será momento de incorporar el queso rallado y mezclarlo muy bien para que se integre con el arroz.

Retiramos del fuego y tapamos durante un minuto.



Emplatado

Ya tenemos nuestro risotto y para emplatarlo necesitaremos además de los aros, la mermelada de pimiento asado, las yemas de huevo, la sal y la pimienta que nos quedan.



Calentamos la mermelada medio minuto en el microondas y vamos poniendo una cucharada de la misma en cada uno de los platos como se indica en la foto.

Sobre la mermelada colocamos el aro que llenaremos con el risotto calentito hasta arriba (localiza entre el arroz 6 colmenillas de las pequeñas que dejamos sin cortar y resérvalas).

Haz un hueco en el centro del arroz y deposita una yema que salpimentaremos y sobre la que colocaremos una seta pequeña de las que acabamos de reservar.

Retiramos el aro y servimos directamente.



Ya tenemos

listo un facilísimo y delicioso risotto que acompañado de una buena copa de tu vino favorito convertirá tu mesa en una auténtica fiesta.



