

RISOTTO DE PERAS Y JAMÓN AL GORGONZOLA



INGREDIENTES

300 g arroz arborio
2 cebolletas
1 zanahoria
Caldo de jamón
100 g nata
100 g mascarpone
200 g queso gorgonzola
2 mitades de peras en almíbar
100 g jamón ibérico
Aceite de oliva virgen extra
Sal

MODO DE HACERLO

Pelar las cebolletas y la zanahoria y picar. Rehogar con un poco de aceite y una pizca de sal. Cuando estén ligeramente doradas añadir el arroz. Cuando esté nacarado cubrir con el caldo caliente. Ir añadiendo caldo a demanda hasta que el arroz esté tierno. Incorporar la nata, el mascarpone y el queso gorgonzola.

Retirar el corazón de las peras en almíbar y cortar en dados. Calentar a fuego fuerte unos minutos hasta que se doren.

Extender las lonchas de jamón en una bandeja de horno con papel de silicona y hornear a 180° hasta que se sequen y queden crujientes. Triturar la mitad.

Servir el risotto de arroz venere con las peras por encima, espolvorear con el polvo de jamón y decorar con las lonchas enteras.

VARIANTES:

Se pueden añadir otras verduras y frutas frescas o en almíbar: espinacas, pimientos, melocotones, piña, ...

CONSERVACIÓN:

El risotto es de consumo inmediato.