

RISOTTO RELLENO DE QUESO Y DATOS DE TUNETANO



INGREDIENTES

FONDUE DE QUESO:

50 g mantequilla
4 dientes ajo picados
1 cebolla pequeña en brunoise
40 g harina
500 g nata líquida
2 hojas laurel
Queso parmesano rallado
Sal, pimienta
Tuétano de ternera hervidos
Aceite de oliva
Brandy
Cebollino picado

RISOTTO:

40 g mantequilla
100 g cebolla en brunoise
200 g arroz Arborio
1 copa vino blanco
Azafrán
2 hojas laurel
1 litro caldo de ave
Sal
Decoración: vinagre balsámico

RISOTTO RELLENO DE QUESO Y DADOS DE TUETANO

MODO DE HACERLO

FONDUE DE QUESO:

En una olla de hierro poner a derretir la mantequilla con la cebolla y los dientes de ajo. Agregar la harina y tostar sin que tome color. Añadir la nata, el queso y el laurel y trabajar suavemente hasta que espese y quede una crema homogénea. Rectificar de sal y pimienta. Reservar en caliente.

En una olla grande, dorar la cebolla en la mantequilla. Agregar el arroz y cocinar durante unos 5 minutos moviendo continuamente.

Añadir el vino blanco y reducir hasta que quede seco el arroz.

Incorporar el azafrán y el laurel. Ir añadiendo el caldo de ave caliente, poco a poco, sin dejar de remover el arroz. Una vez que el arroz esté al dente, subir el fuego para que termine de secarse el arroz.

En una sartén dorar los dados de tuétano en un poco de aceite, fuera del fuego, añadir el brandy y batir hasta que se homogenice con la grasa. Incorporar el cebollino picado.

En el plato de presentación disponer un aro, llenar hasta la mitad con el risotto y hacer en el medio una concavidad. Rellenar el hueco con la fondue caliente y cubrir con un poco más de risotto.

Quitar el aro y servir por encima la emulsión de tuétano.

Decorar con un cordón de vinagre balsámico