

Será por recetas



Risotto con calabaza

Recetas de arroz, Recetas fáciles

 4 Personas

 40 Minutos

 Fácil

 Enviada el 08/06/2012

Ingredientes

- 600 g de calabaza
- 7 capsulas de cardamomo
- 250 ml de vino blanco seco
- 2 cucharadas soperas de miel
- Pimienta
- 100 g de amarettini
- 5 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 L de caldo de verdura caliente
- 2 cucharadas soperas de vinagre de vino blanco
- 1 cucharada sopera de menta picada
- 2 chalotas
- 250 g de arroz para risotto
- 60 g de mantequilla derretida
- Sal

Elaboración

Primero pelar la calabaza, quitar las pepitas, quitar las hebras y cortar en cuadraditos de 0,5 cm por cada lado. Desmenuzar los amarettini. Pelar las chalotas y cortar en trocitos. Cascar las cápsulas de cardamomo, sacar las semillas y tostar ligeramente en una sartén sin grasa.

A continuación moler bien las semillas en el mortero. En una olla calentar 4 cucharadas soperas de aceite de oliva y rehogar la pulpa de la calabaza y las chalotas unos 3 minutos. Agregar el arroz para risotto, saltear 2 minutos y espolvorear con cardamomo.

Desglasar con vino blanco y 100 ml de caldo y reducir sin dejar de remover hasta que el arroz haya absorbido todo el líquido. Hacer lo mismo con el resto del caldo hasta que se haya terminado pero con cuidado no se pase el arroz. Mezclar la mantequilla, la miel y el vinagre e incorporar removiendo al risotto. Incorporar los amarettini, salpimentar el risotto y servir al momento espolvoreado con menta.



Autor receta de Risotto con calabaza

Komatsu

 46 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 30/05/2012