



RISOTTO DE CALABAZA EN DOS TEXTURAS

Ingredientes (para 2/3 personas):

- 650 g calabaza limpia
- C.s. mantequilla
- 200 g arroz arborio
- Aceite de oliva
- Sal, pimienta negra
- ½ cebolla
- C.s queso parmesano

* C.s. = cantidad suficiente

Elaboración:

1. Reservar 200 g de calabaza y cortar el resto en trozos. Cocer en agua hirviendo hasta que esté tierna.
2. Echar 30-35 g de mantequilla en una cazuela y pochar la cebolla cortada en brunoise fina (dados pequeños) hasta que esté blanda pero transparente.
3. Cortar la calabaza reservada en dados de 1,5 cm de lado y rehogar unos minutos junto con la cebolla.
4. Cuando la calabaza esté tierna, retirar una parte del caldo (que se reserva) y triturar el resto hasta obtener una crema de calabaza ligera.
5. Incorporar el arroz SIN LAVAR y rehogar unos segundos con el sofrito, a fuego bajo y sin parar de remover para que no se pegue. Este proceso se llama “anacarar el arroz”.
6. Ir agregando la crema de calabaza caliente poco a poco mientras se remueve con frecuencia para que el almidón del arroz se vaya soltando y aporte la cremosidad al risotto.



7. Sazonar con sal y pimienta negra recién molida.
8. Cuando el arroz esté en su punto retirar del fuego e incorporar el parmesano rallado.
9. Mezclar bien, tapar y dejar reposar 2-3 minutos.
10. Servir acompañado de parmesano en lascas y hojas de albahaca fresca.
11. La increíble textura de este risotto se obtiene sin nada de nata ¡¡BUON APPETITO!!

** Guardar el caldo sobrante para añadirlo al risotto en caso de que sobre y haya que recalentarlo al día siguiente.*

** El caldo debe añadirse caliente para no parar la cocción del arroz.*