



RISOTTO DE TOMATE Y ALBAHACA

Ingredientes (para 4 personas):

- 400 g passata italiana (o bien tomate triturado natural)
 - 300 g arroz arborio o carnaroli
 - 300 g tomates cherry
 - Queso parmesano
 - 110 g mantequilla en dados
 - 1 cebolla o cebolleta
 - 8 tomates secos en aceite
 - 120 ml vino tinto
 - Semillas de sésamo
 - Sal, pimienta negra y aceite de oliva virgen
-

Elaboración:

1. Lavar los cherrys, salpimentar y rociar con un buen chorro de aceite de oliva virgen. Hornear a 200°C en horno precalentado con calor arriba y abajo durante 20 minutos.
2. Echar la mitad de la mantequilla en una cazuela y pochar la cebolla/cebolleta cortada en brunoise fina (dados pequeños) hasta que esté blanda pero transparente.
3. Sazonar e incorporar los tomates secos en aceite, previamente escurridos y picados en trozos del mismo tamaño que la cebolla.
4. Dejar pochar 10 minutos a fuego bajo.
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. Añadir el vino tinto, subir el fuego y dejar que se evapore el alcohol y se reduzca todo el líquido (cuidando que no se pegue el arroz).



8. Dejar reposar 10-15 minutos a temperatura ambiente (tapadas con film transparente) y aplastar par formar uno rulitos más anchos en el centro y más estrechos en las puntas.
9. Meter en la nevera 30 minutos para que la masa se relaje y nos permita estirlarla.
10. Estirar los rulos hasta una longitud aproximada de 40 cm.
11. Unir los 3 rulos en el extremo superior y formar una trenza de 3 cabos SIN APRETAR pero sin dejar huecos libres.
12. Fermentar en lugar cálido hasta que duplique su volumen (= fermentación en piezas).
13. Pintar delicadamente con huevo batido y espolvorear con semillas de sésamo al gusto.
14. Hornear a 180°C en horno precalentado a 220°C con calor arriba y abajo hasta que presente un bonito color dorado (unos 15 minutos).
15. Sacar del honro y dejar enfriar sobre una rejilla para que circule el aire por la base.
16. ¡¡Degustar con dulce y con salado porque está delicioso de cualquier manera!!