

Esta es una de mis recetas estrella, éxito total cada vez que la hago. Este risotto lo uso de acompañamiento aunque se podría comer solo perfectamente. Para mi el risotto es un tema por que se tiene que hacer en el minuto, sino no queda bueno, hay que dejar a los invitados un rato solos para que quede perfecto, lo que hice la última vez fue enseñarles a hacer risotto así todos me acompañaron!!! El sabor de este risotto es verdaderamente bueno, la champagne le da un toque muy especial que se combina a la perfección con el queso parmesano, de verdad que se van a lucir muchísimo si lo hacen.

Risotto de Champagne y Parmesano

Receta

2 cdas. de aceite de oliva
2 cdas. de mantequilla
1/2 cebolla picada chiquitita
1-1/2 taza de arroz arborio
3 tazas de champagne
3 tazas de caldo de pollo
1 taza de queso parmesano y un poco mas para decorar
verde para decorar, tomillo o albahaca
sal y pimienta

En un sartén grande derretir la mantequilla con el aceite de oliva, agregar la cebolla y saltear hasta que esté transparente. Luego agregar el arroz y freír hasta que los granos tengan un punto blanco al medio, esto demora un par de minutos.

Agregar la primera taza de champaña y revolver hasta que se absorba completamente, lo mismo con las otras dos y con el caldo de pollo, se van incorporando de a una, cuando se absorben completamente se agrega la otra, sin dejar de revolver. Todo esto a fuego medio.

Si encuentras que tu risotto todavía está duro agregar un poco de agua hasta lograr la consistencia deseada.

Por último bajar la temperatura al mínimo y agregar el queso parmesano, salpimentar revolver para que se derrita el queso y servir inmediatamente. Decorar con albahaca o tomillo fresco y con un poco mas de queso.