

Risotto “de Ocaso” (4 porciones)

- 01 Paquete de prosciutto de pato ahumado.(una parte en tiras, otra entera para decoración.)
- 1 taza arroz arbóreo
- 30 gr. Tomates deshidratados
- 3 ¼ t. de caldo de gallina
- 3 dientes de ajo picados
- 1 t. cebolla blanca picada en brunoise
- ½ taza de queso mozzarella rallada
- ½ taza de vino blanco
- 02 cucharadas de crema de leche (opcional)
- Perejil picado para decoración
- Mantequilla
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

- 1) Preparar tomates: llevar a hervor, luego reposar por un minuto. Picar. Reservar el líquido.
- 2) Juntar caldo, líquido sobrante del tomate, sal, pimienta. Hervir.
- 3) Mientras tanto, sofreír cebolla, y ajos. desglosar con vino. Agregar arroz, e incorporar tomates.
- 4) Agregar 1/3 del caldo. Mezclar suavemente con cuchara de palo hasta que el líquido haya sido absorbido por el arroz.
- 5) Repetir el paso anterior dos veces mas para así acabar con el caldo.
- 6) Incorporar prosciutto de pato picado al casi culminar la cocción.
El arroz esta listo cuando este tierno pero al dente. Apagar.
- 7) Incorporar suavemente la crema de leche y mayor parte del queso rallado usando un tenedor,

Para servir:

Moldear el arroz en un plato. Espolvorear perejil, agrupar el pato al centro, ya sea en tiras delgadas o en flor. Espolvorear queso rallado.