

RISOTTO DE PUERRO Y SALCHICHAS



Ingredientes:

- 500 g de arroz tipo Carnaroli
- 3 salchichas de cerdo picadas
- 2 puerros
- 1 pastilla de caldo de verduras
- 80 g de mantequilla
- 100 g de Parmigiano Reggiano rallado
- 1,5 vasos de vino blanco seco
- 6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Sal fina al gusto

Elaboración:

1. Ponga una cacerola al fuego con 1 litro de agua y agregue la pastilla de caldo. Mientras tanto, en otra olla, caliente 5 cucharadas de aceite de oliva virgen extra a fuego lento, agregue los puerros, muy picados, y saltee durante unos 15 minutos.
2. Mientras, en una sartén, caliente una cucharada de aceite de oliva virgen extra y fría las salchichas picadas. Una vez que la carne esté bien dorada, agregue medio vaso de vino blanco y deje que se evapore a fuego lento.
3. Añada el arroz en la olla donde hemos dorado el puerro y sofríalo, después, agregue el vino restante y deje que se absorba. Cocine el risotto durante unos 20 minutos, añadiendo cucharones del caldo de la cacerola y remueva con frecuencia.
4. Cuando el risotto esté a medio hacer (7-8 minutos antes de que esté listo), incorpore la salchicha. Cuando todos los ingredientes estén perfectamente cocidos, retire del fuego y añada el Parmigiano Reggiano y la mantequilla para mantecar el risotto.